Andrinas Dreikönigskuchen

Zutaten
Teig:
500 g Mehl
40 g Zucker
1–1½ TL Salz
1–2 Beutel Trockenhefe
2,5–3 dl lauwarme Milch
75 g weiche Butter
100 g Rosinen (Alternative: Schoggiwürfel)
1 ganze Mandel (als Ersatz für die Plastikkönigfigur)

Garnitur:
1 Eigelb
1 EL Milch
20 g Mandelblättchen
5 g Hagelzucker

Zubereitung
Mehl, Zucker, Salz und Hefe mischen. Milch und Butter dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. An der Wärme aufgehen lassen.
Die Rosinen (alternativ die Schoggiwürfel) unter den Teig kneten. Aus einem Viertel des Teigs eine Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Restlichen Teig in acht gleich grosse Portionen teilen und Kugeln formen. Dabei die Mandel in eine der Kugeln stecken. Die Teigkugeln mit wenig Abstand rund um die Mitte anordnen.
Das Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und damit den Kuchen bestreichen. Mandelblättchen und Hagelzucker darüberstreuen. In den kalten Ofen geben und bei 180 °C circa 25 Minuten backen.

Haller_Verschwunden im Aargau_05.indd 266 19.05.22 12:56

Sybilles Dampfnudeln

Zutaten
Teig (ergibt 24 Kugeln):
1,2 kg Mehl
3 Beutel Trockenhefe
10 EL Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
5 dl Milch
80 g Butter

Guss:
5 dl Milch
60 g Butter

Füllung (falls gewünscht):
Konfitüre
(Back-)Schokolade

Zubereitung
Mehl, Hefe, Zucker und das Salz mischen. Die Eier hinzugeben. Die Milch mit der Butter erwärmen und nach und nach zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen.
Kleine gleich grosse Kugeln formen und, falls gewünscht, mit Konfitüre oder Schokolade füllen. Eine Lasagne-/Gratinform einfetten und die Kugeln hineinlegen.
Für den Guss die Milch mit der Butter erwärmen und die Hälfte davon über die Kugeln giessen. In den kalten Ofen schieben. Bei Umluft bei 200 °C circa 35 Minuten backen.
Nach der Hälfte der Backzeit den restlichen Guss über die Dampfnudeln geben.
Dazu passt Vanillesauce.

Haller_Verschwunden im Aargau_05.indd 267 19.05.22 12:56