

REZEPT FÜR BOLO REI PORTUGIESISCHER KÖNIGSKUCHEN



BOLO REI PORTUGIESISCHER KÖNIGSKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 75 Min. | + Zieh-, Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 g gemischte getrocknete Früchte (z.B. Pflaumen, Feigen, Aprikosen, Datteln, Rosinen)
- 3 EL Portwein (ersatzweise Orangensaft)
- 40 g Walnüsse
- 25 g kandierte Kirschen
- je 25 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- 1 EL Pinienkerne
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
- 75 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- Mehl und Butter zum Bearbeiten
- kandierte Früchte und Nüsse zum Verzieren
- 1-2 EL SweetFamily Puderzucker



865

ZUBEREITUNG

290

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Größere Trockenfrüchte auf etwa Rosinengröße würfeln. Trockenfrüchte mischen und mit Portwein beträufeln, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Walnüsse und kandierte Kirschen hacken. Mit Orangeat, Zitronat, Pinienkernen und Orangenschale mischen. Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 1 EL Zucker darin auflösen, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2. 1 Ei trennen, Eigelb kühl stellen. Eiweiß, 1 Ei, Mehl, 60 g Zucker, Salz, Butter und Hefemilch verkneten. Trockenfrüchte abtropfen lassen. Mit Nuss-Fruchtmischung zufügen und unterkneten. Zugedeckt ca. 1 ½ -2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mittig ein Loch hineindrücken, so dass ein Kranz entsteht. Eine gefettete, ofenfeste Tasse oder kleine Form in die Mitte stellen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Kalt gestelltes Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen und Bolo Rei damit bestreichen. Mit kandierten Früchten und Nüssen dekorativ belegen. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, dabei nach der halben Backzeit mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, Tasse oder Form entfernen und Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

In Portugal werden oft kandierte, bunt gefärbte Kürbisstücke für die Deko verwendet, die bei

REZEPT FÜR BOLO REI PORTUGIESISCHER KÖNIGSKUCHEN

uns nicht einfach erhältlich sind. Da außer Belegkirschen viele kandierte Früchte beim Backen ihre schöne Optik verlieren und bräunen, kann man den Kuchen auch nach dem Backen damit verzieren, dann etwas Zuckerguss zum „Festkleben“ der Früchte verwenden.

Traditionell wird nach dem Formen an einer Stelle eine getrocknete Bohne in den Teig gedrückt. Wer sie nachher in seinem Stück findet, ist im Folgejahr mit dem Backen (oder Bezahlen) des Kuchens an der Reihe.

Wer mag, verwendet aromatische, selbst kandierte Zitruschalen statt gekauftem Orangeat und Zitronat: [Hier findet ihr unser Rezept dafür.](#)