

Dreikönigskuchen vegan (nach Mrs. Flury)

Zutaten

500 g	Dinkelmehl
2 TL	Zucker
1 TL	Salz
$\frac{1}{2}$	Würfel frische Hefe
250 ml	Haferdrink
85 mg	weiche pflanzliche Margarine

Zum Fertigstellen

2 EL	Haferdrink
1 TL	Aprikosenmarmelade
	gehackte Mandeln
	Hagelzucker

Zubereitung

1. Dinkelmehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Hefe dazu bröckeln und untermischen. Haferdrink und weiche Margarine begeben und alles gut verkneten. Den Teig anschließend für ca. 1 - 1,5 h gehen lassen.
2. Aus dem Teig ca. 10 Portionen à 75g abwiegen und zu runden Kugeln formen. In eine Kugel die Porzellanfigur oder die Mandel stecken.
3. Aus dem restlichen Teig ebenfalls eine Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die kleineren Kugeln gleichmäßig darum verteilen. Den Kuchen erneut ca. 20 min. gehen lassen.
4. Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
5. Haferdrink und Aprikosenmarmelade gut verrühren und den Dreikönigskuchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

Bon appetit!