

Katalonien Tourismus

Tortell de Reis - Ein süßer Traum zum Dreikönigstag

Eva Hakes · Thursday, December 13th, 2018

Der Dreikönigstag wird in Katalonien bekanntlich groß gefeiert. Die Weisen aus dem Morgenland ziehen am 5. Januar in die Städte ein und es gibt einen bunten, fröhlichen Umzug. Die Könige werfen den Kindern aus ihren Karossen heraus Süßigkeiten zu. Tanz und Musikeinlagen machen den [Dreikönigsumzug](#) auch für Erwachsene zu einem zu einem absolut unterhaltsamen und sehenswerten Event.



Drei Königs-Umzug in Barcelona © Oriol Llauradó

Die schönsten Bräuche zum Drei Königs-Fest

Wenn es dann leise wird in den Straßen, gehen die Kinder nach Hause. Sie stellen Kekse und drei Gläser Milch für die drei Könige bereit. Viele denken auch an die Kamele der Könige, die mit Stroh und Wasser versorgt werden. Dann gehen die Kinder aufgeregt zu Bett. In der Nacht zum 6. Januar ziehen die Drei Könige dann still und leise durch aller Häuser der Stadt, in denen Kinder wohnen und hinterlassen

ihnen Geschenke.

Am 6. Januar wird das Dreikönigsfest gefeiert. Traditionell gibt es zu diesem Anlass den Tortell de Reis, den „Königskuchen“. Der ist nicht einfach nur lecker, sondern auch Teil eines unterhaltsamen alten Brauches. In dem ringförmigen Gebäck aus Marzipan sind eine Ackerbohne (fava) und eine kleine Königsfigur versteckt. Wer die Bohne in seiner Portion findet, muss den Kuchen bezahlen. Wer hingegen in seinem Kuchenstück die kleine Königsfigur findet, wird zum König des Hauses gekrönt.

Wer Lust hat, diese vergnügliche Tradition auch in der eigenen Familie einzuführen, findet hier das Rezept.

Rezept für einen Tortell de Reis

Für den Tortell de Reis benötigt man Marzipan, das man leicht selber zubereiten kann und den eigentlichen Kuchenteig.

Zutaten für das Marzipan:

200g Mandelmehl
200g Zucker
1 Eiweiß

Zutaten für den Kuchenteig:

310g Weizenmehl (backstark)
15g frische Hefe
50g Milche
3 Eier
35g Zucker
35g Honig
10g Salz
155g Margarine

Für die Verzierung:

kandierte Früchte
Puderzucker

Zubereitung Marzipan

200g Mandelmehl, 200g Zucker und ein Eiweiß in eine Schüssel geben und so lange mit den Händen verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Von der Gesamtmenge 50g des Marzipans beiseite legen. Es kommt später gemeinsam mit kandierten Früchten und Zucker oben auf den Kuchen

Zubereitung Kuchenteich:

310g Weizenmehl (backstark), 15g frische Hefe, 50g Milch und drei Eier mit den Händen zu einer Teigkugel kneten. 35g Zucker hinzuschütten und einkneten. Nun 35g

Honig hinzugeben und im Teig verkneten. Schließlich noch 10g Salz hinzufügen. Die ganze Masse nun so lange durchkneten, bis sie ganz glatt und homogen ist. In den Kühlschrank stellen und dort 24 Stunden gehen lassen, bis sie ihren Umfang verdoppelt hat.

Nun in kleinen Schritten insgesamt 155g Margarine hinzufügen. Wenn all diese Zutaten zu einem glatten Teig verknüpft sind, diesen zu einer Kugel formen, mit einem Tuch zudecken und weitere zwei Stunden im Kühlschrank gehen lassen.



Bild © Patisserie Pons (Lleida)

Finale

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit den Fingern weiche Margarine darüber streichen. Nun das zu einer kompakten Rolle geformte Marzipan zur Hand nehmen und in eine Seite die Figur des Königs, in die andere die Bohne so hineindrücken, dass sie nicht mehr zu sehen sind.

Das Marzipan nun zu einer Rolle kneten, die so lang ist, wie die Querseite des viereckig ausgerollten Teigs. Die Marzipanrolle auf den Teig legen und sie darin einrollen. Ggf. Olivenöl auf die Arbeitsfläche geben, damit der Teig im nächsten Schritt nicht anklebt. Die noch recht kompakte Marzipanteigrolle zu einer längeren schmalen Rolle kneten. Deren Enden schließlich zusammenfügen, so dass ein Kuchenkranz entsteht.

Die zurückgelegten 50g Marzipan in Eiweiß baden und in kleinen Stücken auf den Kuchenkranz legen. Nun nach Geschmack kandierte Früchte auf den Kuchen legen. Mit einem Tuch bedecken und noch einmal zwei Stunden gehen lassen. Mit

Puderzucker bestreuen und 20 Minuten bei 190°C backen. Wir wünschen guten Appetit und ein fröhliches Dreikönigefest!