



# Frau Holle's Königskuchen

Wer Lust auf eine Abwechslung am Dreikönigstag hat, kann eine alte Tradition wiederbeleben und Frau Holle, oder Percht, wie sie auch heisst, zum Ende der Raunächte, am 6. Januar, einen Kuchen backen. Da bieten sich rote Äpfel geradezu an.

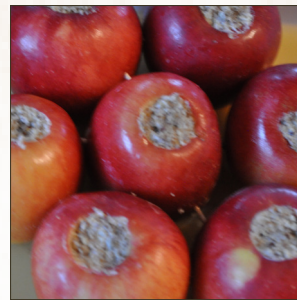
## Rezept

- 7 rotbackige Äpfel
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 1 EL Honig
- 1 EL Quark (oder 2 EL Apfelsaft)
- 7 ganze Haselnüsse
- 1 Mandel, ungeschält
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Sahne, etwas Puderzucker

Die gemahlene Haselnüsse rösten, den Esslöffel Honig unterrühren und gut vermischen. Die sieben ganzen Haselnüsse in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse der Äpfel entfernen.

Den Quark zu der Haselnuss-Honigmischung geben, alles gut verrühren und mit einem Löffelchen in die Öffnungen der Äpfel füllen. In einer Apfelmittle die einzelne Mandel verstecken. Die gefüllten Äpfel



kreisförmig in eine Auflaufform geben. Damit sie die Kreisform besser beibehalten kann man in den mittleren Apfel Zahnstocher stecken und die äusseren Äpfel daran befestigen.

Den Apfelsaft in die Auflaufform giessen. Ca. 25 Min. bei 200 Grad in der Mitte des Ofens backen. Abkühlen lassen.

Die Sahne schlagen und in einen Spritzsack füllen. Auf jeden Apfel ein Häubchen spritzen

und mit einer Haselnuss garnieren. Zum Schluss mit einem Sieb etwas Puderzucker darüberstreuen.

Wer die Mandel findet, wird zur Winterkönigin oder zum Winterkönig! Eine Krone kann man auch aus dekorativem Kuchenpapier schneiden: Den Kreis in der Mitte rausschneiden. Die Bordüre halbieren und an einem Haarreif befestigen.

Idee, Rezept und Fotos: Djamila Jaenike