Foto: © Andreas Lahn

Ein wohl gehütetes Geheimnis: Jede Pastelaria schwört auf ihr Rezept zum Backen des Bolo Rei. Hier sehen Sie den Bolo Rei der »Pastelaria Chinesa« aus der Rua do Ouro 274/278 in Lissabon

Der König der Kuchen: Bolo Rei

Jede Konditorei in Lissabon hat »ihren« speziellen Bolo Rei im Angebot ▪ Rezept **von Ana Paula Goyke**

Hier ist das Rezept vom »König der Kuchen«, dem Bolo Rei, unserem Weihnachtskuchen:

Zutaten:

- 750g Mehl
- 30g frische Hefe
- 150g Margarine
- 150g Zucker
- 4 Eier
- 150g kandierte Früchte
- 150g Trockenfrüchte
- Zitronenschale
- Orangenschale
- 1 dl Portwein
- 1 TL Salz
- 1 getrocknete dicke Bohne
- Puderzucker
- 1 kleines Geschenk

Die kandierten Früchte werden kleingehackt und in Portwein gelegt, um weich zu werden. Einige Früchte werden für die spätere Dekoration des Kuchens beiseite gelegt. Die frische Hefe wird in 1 dl lauwarmem Wasser aufgelöst und mit einer Tasse Mehl gemischt. Alles zusammen wird 15 Minuten an einem warmen Ort gehengelassen.

Jetzt Margarine, Zucker und die Zitronen- und Orangenschale dazumischen. Dann die Eier einzeln mit dem Hefeteig vermischen, den Rest des Mehls und das Salz dazugeben. Alles kneten bis der Teig weich und elastisch wird. Die gehackten Früchte und Trockenfrüchte dazugeben und zu einer Kugel formen. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt circa 5 Stunden gehenlassen.

Nachdem der Teig sich verdoppelt hat, legt man die Kugel auf ein Blech, macht ein Loch in die Mitte des Teigs und drückt dort die getrocknete dicke Bohne rein. An einer anderen Stelle des Kuchens verfährt man mit dem kleinen »Geschenk« ebenso. Der Teig muss jetzt eine weitere Stunde ruhen. Der Kuchen wird dann mit Eigelb bestrichen und mit ganzen kandierten Früchten, Pinienkernen, Nüssen und anderen trockenen Früchten dekoriert. Danach wird der Kuchen im mittelwarmen Ofen circa 25 Minuten gebacken, bis er eine goldene Kruste bekommt. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird er mit Puderzucker bestreut.

Ach, übrigens: Wer die dicke Bohne bekommt, muss den Bolo Rei im nächsten Jahr backen oder kaufen!

Bom apetite e bom Natal!