


Gefüllter Reindling mit Herbstfrüchten

ca. 12 Portionen

   aufwändig

 bis zu 60 Min.



Wie mache ich einen mit Obst gefüllten Vollwert-Reindling?:

1 Vollwert-Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig zu einer Rolle formen und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen.

3 Zum Bestreuen:

Nüsse, Zucker, Zimt und Rosinen vermischen und auf dem Teig verteilen. Den Teig einrollen, zur Schnecke formen und in eine befettete Springform (26 cm Ø) geben. Den Teig an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Vollkorn-Germteig:

450 g Dinkelmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
½ l lauwarme Milch
1 EL weiche Butter
250 g raumwarmes Naturjoghurt
80 g Vollrohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
2 EL Rum

Zum Bestreuen:

200 g geriebene Nüsse nach Wahl
150 g Vollrohrzucker
Zimt
Rosinen

Topfen-Obers-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
¼ l Milch
500 g Speisetopfen (10 %)
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen:

gemischtes Obst nach Wahl (z.B. Zwetschken, kernlose Weintrauben, Birnen)



4 Topfen-Obers-Creme:

Tortenhilfepulver mit Milch verrühren und den Topfen untermischen. Das Schlagobers einrühren.

- 5 Den erkalteten Reindling 1-mal durchschneiden und mit der Creme füllen. Das Obst auf die Creme geben, den Oberteil aufsetzen und etwas andrücken. Den Reindling kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wird der Reindling mit sommerlichen Früchten gefüllt, den Speisetopfen zur Hälfte mit Beerenmark ersetzen.

