

Kärntner Reindling

etwa 10 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Füllung:

6 EL Honig
1 KL Butter
2 EL Rum
3 EL Zucker
1 KL Zimt
30 g Rosinen

1 Germteig:

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 nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

3 Füllung:

Die Zutaten kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und so lange rühren, bis das Ganze lauwarm ist. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen. Das Ganze einrollen, zu einem Kranz formen und in eine befettete, mit Zucker ausgestreute Gugelhupfform geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.



Dr. Oetker Österreich

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

Den Reindling stürzen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Form nur zu zwei Drittel mit Germteig füllen, damit der Reindling noch aufgehen kann.

