

# Mini-Brioche-Reindling

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

550 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
300 ml Milch  
2 Dotter (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Butter

### Füllung:

400 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

## 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 er doppelt so hoch ist.

## 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) .

## 3 Den Teig in 12 Stücke teilen und oval ausrollen. Die Grütze darauf streichen, Rollen formen und spiralförmig in befettete Tassen legen. Die Reindlinge ca. 10 Min. gehen lassen.

## 4 Zum Bestreichen:

Die Reindlinge mit Ei bestreichen

Die Tassen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten**