

Omas Kärntner Reindling

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

520 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
¼ l lauwarme Milch
40 g weiche Butter

Füllung:

200 g Zucker
1 EL gemahlener Zimt
100 g Rum-Rosinen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich einen Reindling?:

1 Germteig für den Kärntner Reindling:

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 Germteig ausrollen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen.

3 Füllung:

Zucker mit Zimt vermischen und mit den Rum-Rosinen auf dem Teig verteilen. Den Teig einrollen und schneckenförmig in eine befettete Form (22 cm Ø) – oder „Rein“ – geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen. Den Reindling mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen.



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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

④ **Kärntner Reindling bestreuen:**

Den erkalteten Reindling mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Teig nach dem Ausrollen noch mit bis zu 100 g flüssiger Butter bestreichen.

