

Kärntner Reindling

zubereitet von Florentina Klampferer

Zutaten:

Für den Teig:
0,5 l Milch
20 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
6 Eidotter
1 Ei
1/16 l Rum
250 g Butter
1 kg Mehl (+ etwas mehr für die
Arbeitsfläche)
1 TL Salz
2 Pkg. Trockenhefe

Für die Fülle:

200 g flüssige Butter (+ etwas mehr für
die Form)
25 g Zimtpulver
400 g Kristallzucker
Rosinen (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Milch, Zucker, Vanillezucker, Eidotter, Ei und Rum in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und mit einem Schneebesen aufschlagen, bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermengt haben.

In einem separaten Topf Butter langsam erwärmen und der Milchmasse beimengen (nicht heiß). Mehl, Salz und Trockenhefe mischen. Mit der Butter-Zucker-Ei Mischung solange kneten, bis der Teig eine seidige Konsistenz hat.

Eine Schüssel mit Mehl bestreuen und den Teig darin, mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Zucker und Zimt vermischen. Die Form großzügig mit Butter bestreichen und mit etwas Zucker-Zimt Mischung gleichmäßig bestreuen.

Nachdem der Teig das erste Mal aufgegangen ist, nochmals gut durchkneten und ca. 0,5 cm dick, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, auswalken. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung sowie den Rosinen gleichmäßig bestreuen. Fest zusammenrollen, in einen Kreis formen (Schnecke) und in die vorbereitete Form legen. Für eine weitere Stunde mit einem Geschirrtuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3-4 Mal an der Oberfläche einstechen. Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Den Reindling zuerst für 10 Minuten bei leicht geöffnetem Backofen (Kochlöffel hineinstecken) und für weitere ca. 50 Minuten bei geschlossenem Rohr backen. In der Form auskühlen lassen, stürzen und selbst essen oder verschenken.