

Kärntner Reindling

Für den Teig:

700g Mehl
60g Zucker
1,5 Pkg. Trockengern
250ml Milch
2 Eier
70g Butter
1 Prise Salz

Für die Fülle:

150g Rosinen
150g Zucker
3 EL Zimt
30g Butter



Mehl, Trockengern und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.

Butter in einem Topf langsam schmelzen.

Flüssiger Butter, Milch und Eier unter das Mehl mischen und mit der Küchenmaschine (Knethaken) oder händisch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Mehl hinzugeben. Danach den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen. Rosinen, Zucker und Zimt gleichmäßig darauf verteilen. Man kann die Rosinen auch vorher in Rum einweichen.

Eine Guglhupfform oder ein "Reindl" mit Butter austreichen und zuckern.

Den Teig zusammenrollen und an den Enden gut verschließen. Danach in die gebutterte und gezuckerte Form legen und noch einmal 15 Minuten rasten lassen.

Den Reindling im vorgeheizten Backrohr (Unter- und Oberhitze) bei 180 Grad 45 Minuten backen.

Den Reindling aus dem Ofen nehmen, sofort aus der Form stürzen und gut abkühlen lassen. Gut zugedeckt hält sich der Reindling einige Tage.