

Kärntner Reindling (indirekte Führung)

Germteig

500 g Mehl, glatt
40 g Kristallzucker
Salz (genügend)
Zitronenschale,
(Anis), Vanillezucker
1 Pkg. Trockengerm oder
frische Germ

Rum

2 Eier

240 g Milch, lauwarm (35-
40°C)

80 g Butter, flüssig

Nussfülle (Potitze)

150 g Milch

Ca. 50 g Zucker

Vanille, Rum, Zimt

Ca. 400 g Nüsse (eventuell mit
süßen Bröseln
mischen)

60 g Rosinen

Dampfl herstellen - Die Milch auf ca. 35-38 °C erwärmen (nicht wärmer, sonst stirbt die Germ ab). Eine Prise Zucker und die Germ darin auflösen.

Von dem gewogenen Mehl so viel einrühren, bis ein palatschinkenteigähnlicher Teig entsteht.

Etwas Mehl darüber streuen und mit einem Geschirrhangerl zugedeckt gehen lassen (Gärprobe).

Gärpause

Restliches Mehl in Rührkessel geben – Dampfl – Eier – restliche Milch – Aromen zugeben – jetzt erst alles mit einem Kochlöffel flott durchrühren

Zum Schluss die flüssige Butter einrühren

In der Rührmaschine auf langsamer Stufe so lange rühren, bis der Teig glänzend und glatt erscheint. So weich als möglich halten.

Mit wenig Mehl bestäuben – mit Hangerl abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen (ca. doppelte Größe)

Teig auswalken (nicht vorher kneten! – mit wenig Mehl beliebig dick auswalken – Mehl abkehren – beliebig Füllen aufbringen:

Zimt, Zucker, Rosinen, (gehackte Walnüsse)

Nussfülle (Mohnfülle)

Vorgedünstete Äpfel usw.

Einrollen

In gut gebutterte Formen legen – etwas festdrücken – mit flüssiger Butter bepinseln.

Nochmals gehen lassen !!!

Backrohr vorheizen auf ca. 180 °C – schön aufgegangenen Reindling einschieben – etwa Wasser ins Rohr schütten (Dampf) – ca. 45 bis 50 Minuten backen (fallende Hitze: Temperatur nach Erreichen der gewünschten Farbe reduzieren) – zwischendurch noch einmal mit Butter bestreichen.

Sofort aus dem Geschirr stürzen und abkühlen lassen. Fürs Einfrieren: Reindling noch lauwarm einfrieren (gut einpacken).