

Kärntner Reindling

ZUBEREITUNG

Milch mit Germ verrühren, Farina Weizenmehl universal dazugeben und glattrühren. Bei Zimmertemperatur zugedeckt ca. auf das doppelte Volumen gehen lassen. Restliche Zutaten - außer der Butter - mit dem Dampfvl verkneten. Weiche Butter einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. So lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Für die Fülle alle Zutaten einmal gut aufkochen und überkühlen lassen. Teig ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Fülle darauf verteilen, einrollen und in eine gebutterte, mit Kristallzucker ausgestreute Gugelhupfform legen. Noch einmal ca. 20 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 50-60 Min. backen. Sofort stürzen und überkühlen lassen. Den Reindling mit Staubzucker bestreut servieren.



ZUTATEN

100 g lauwarme Milch

42 g Germ

100 g Farina Weizenmehl universal

400 g Farina Weizenmehl universal

50 ml Milch

6 Eigelb

40 g Kristallzucker

10 g Salz

1 EL Rum

125 g weiche Butter

100 g Honig

50 g Butter

100 g Kristallzucker

1 EL Zimt

100 g grob gehackte Walnüsse

evtl. Rosinen