

## Original Kärntner Reindling



### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Fini's Feinstes Weizenmehl universal in eine Schüssel geben, eine Grube machen und die Hälfte der lauwarmen Milch hineingießen. Germ hineinbröckeln und mit 1 Teelöffel Feinkristallzucker in der Mitte (sprich nur die Grube) verrühren, bis ein eher flüssiger Vorteig entsteht. Mit Weizenmehl bestäuben. Ca. 20 Minuten warm stellen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und die Oberfläche grobe Risse zeigt. Zerlassene Butter, Eidotter, restliche Milch, Feinkristallzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale begeben und mit dem Weizenmehl zu einem glatten Teigabschlagen (am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken). Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle Zimt und Feinkristallzucker vermischen. Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Zimtzucker und Rosinen bestreuen. Teig straff einrollen, in die befettete und mit Feinkristallzucker ausgestreute Gugelhupfform legen und leicht andrücken. Die Form mit einem Geschirrtuch zudecken und den Teig nochmals ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

15 Minuten vor Ende der Rastzeit Backrohr auf 170 °C vorheizen. Reindling ins Backrohr schieben und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen noch heiß aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

### Zutaten

500 g Fini's Feinstes

Weizenmehl universal

ca. 1/4 l Milch

1 Pkg. Germ

80 g Kristallzucker

40 g Butter

3 Eidotter

1/2 TL Salz

1 Pkg. Vanillezucker

geriebene Zitronenschale

Füllung:

150 g Rosinen

2 EL Zimt

100 g Feinkristallzucker

80 g Butter

Außerdem Butter und

Feinkristallzucker für die Form