

## Magische Ostern in Kärnten

---



### Kärntner Reindling

Zutaten für 2 Reindlinge:

Teig:

1 kg Mehl (Universal)  
1 Würfel Germ  
1 KL Salz  
10 dag zerlassene Butter  
8 dag Kristallzucker  
1 Ei  
1 Dotter  
½ l warme Milch  
Rum, Vanillezucker  
Schale einer Naturzitrone

Fülle:

5 dag zerlassene Butter  
20 dag Zucker  
2 EL Zimt  
25 dag Rosinen  
evtl. Walnüsse, Rum;  
Butter und Zucker

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und Germ hineinbröckeln.  
Butter in einer kleinen Kasserolle erwärmen und von der Herdplatte nehmen. Milch, Kristall- und Vanillezucker sowie Dotter und Ei dazugeben. Alles gut mit einer Schneerute vermischen und die lauwarme Flüssigkeit zum Mehl gießen.

Mit einem Holzkochlöffel vermengen und den Germteig gut abschlagen bis er seidig glatt ist und sich vom Gefäßrand löst.

Teig bemehlen und an einem warmen Ort (Herdnähe, Wasserbad) zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).

Backrohr auf 170° C Heißluft vorheizen Teig zusammenschlagen und halbieren. Teig auf der Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit den angegebenen Zutaten der Fülle bestreuen. Teig eng einrollen.

Form mit Butter ausstreichen, ev. mit Kristallzucker ausstreuen oder Walnüsse in den Boden legen. Teigrolle schneckenförmig in die Form legen und nochmals ca. 10 min gehen lassen. Reindling mit zerlassener Butter bestreichen und ca. 50 – 60 min backen lassen. Fertigen Reindling (muss beim Klopfen hohl klingen) auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.