

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Kärntner Reindling

1 Stunde 10 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für den Teig: 500 g glattes Mehl (Type W 700), 90 g Zucker, 90 g sehr weiche Butter, 30 g Hefe, 6 g Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, 200 g Milch (auf ca. 20 °C temperiert), 15 g Rum, 1 Packung echter Vanillezucker, geriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone.

Für die Fülle: gemahlener Zimt und Kristallzucker (vermischt), ca. 150 g zerlassene Butter, ca. 150 g Rosinen (eingeweicht), ca. 150 g Walnüsse (gerieben).

Außerdem: Mehl zum Stauben, Butter für die Form.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in 5 bis 10 Minuten lang zu einem kompakten Teig verkneten. Zu einer Kugel mit glatter Oberfläche formen und mit Klarsichtfolie zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen (die Temperatur darf keinesfalls mehr als 25 °C erreichen).

Um eine besonders feine Krume zu bekommen, den Teig mindestens einmal zusammenschlagen. - Das heißt, wenn er schon schön aufgegangen ist, das ganze Volumen rauskneten und abermals kurz rasten und aufgehen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, die zerlassene Butter großzügig aufstreichen, mit Zimtzucker bestreuen, die Rosinen und die Nüsse darauf verteilen. Straff einrollen und in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform legen und zudecken.

Den Teig nochmals gehen lassen, der Teig sollte sich größtmäßig verdoppeln. Den Reindling im Rohr bei 160 °C 40 bis 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.