

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Kärntner Reindling

Koch: Erich Handl

Zutaten

(1 Reindling für 12 Personen)

Für den Teig

- 850 g Weizenmehl
- 50 g Hefe
- 100 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 170 g weiche Butter
- 320 g lauwarme Milch
- 3 g Salz
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Für die Fülle

- 20 g in Rum getränkte Rosinen
- 20 g Zimt-Staubzucker-Mischung
- 20 g Nussfülle (aus dem Supermarkt)

Zusätzlich

- 1 eher große Gugelhupf-Form
- Butter zum Ausfetten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Kärntner Reindling zuerst aus etwa 5-6 gehäufte Esslöffel Mehl, 200 ml Milch und der Hefe in einer großen Rührschüssel einen Vorteig anrühren und diesen bei Zimmertemperatur etwa 15 Minuten rasten lassen.
 2. Dann die restliche Milch, das übrige Mehl, den Kristallzucker, die Eier, die Eidotter, die weiche Butter und das Salz zum Vorteig geben und alles mit einem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
 3. Nun den Teig aus der Schüssel nehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Viereck ausrollen. Die Nussfülle darauf verteilen, dann die Zimt-Staubzucker-Mischung darauf geben und zuletzt die in Rum getränkten Rosinen gleichmäßig verteilen.
 4. Den Teig danach zu einer dicken Rolle zusammenrollen und am Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen, sodass die Rolle verschlossen ist. Die Rolle nun wie eine Schnecke eindrehen aber in der Mitte ein Loch freilassen, dass die Schnecke in die Gugelhupf-Form passt.
 5. Die Gugelhupf-Form mit reichlich Butter ausstreichen. die Reindling-Schnecke in die gebutterte Form geben, oben nochmal mit verquirltem Ei bestreichen und mit einem trockenen Geschirrtuch abgedeckt zirka eine Stunde bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
 6. Den Reindling dann in das auf 180° C Umluft vorgeheizte Rohr geben und 45-50 Minuten goldbraun backen, danach herausnehmen.
- Tipp:** Den Reindling nach dem Backen noch kurz in der Form lassen, danach stürzen und genießen.