

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## **Kärntner Reindling**

**Koch: Jürgen Perlinger**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 500 g glattes Mehl
- 20 g Germ
- 280 ml Milch
- Prise Salz
- 40 g Kristallzucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- ein Schuss Rum
- Abrieb einer Zitrone

Für die Fülle

- 100 g flüssige Butter
- 2 TL Zimt
- 150 g Zucker
- 150 g Rosinen
- 80 g gehackte Walnüsse

Für den Reindling

- glattes Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Rein (Ø 24 cm) od. Gugelhupf-Form
- Butter zum Ausfetten der Form

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

- 1.** Für den Reindling die Butter in einem Topf zerlassen, die Milch, den Rum, den Zitronenabrieb, den Kristallzucker, die Eier und die Eidotter dazugeben und leicht erwärmen. Dann die Germ in die Milchemischung hineinbröseln und gut auflösen. Die Masse mit dem Mehl vermengen, leicht salzen und mit einem Kochlöffel schlagen oder in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Anschließend den Teig an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.
- 2.** Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz zusammenschlagen und mit einem Nudelholz rechteckig, fingerdick ausrollen.
- 3.** Nun den Teig mit zerlassener Butter bestreichen (noch etwas übrig lassen für den fertig gerollten Reindling) und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die Rosinen (wahlweise in Rum getränkt) und die gehackten Walnüsse dazugeben und der Länge nach eng zu einer Rolle formen.
- 4.** Den Reindling nun in eine gebutterte Form (oder Gugelhupf-Form) geben und oben leicht flachdrücken. Dann mit der restlichen Butter bestreichen, nochmal kurz gehen lassen und im vorgeheizten Rohr bei 160° C Umluft zirka 45-50 Minuten backen.
- 5.** Zum Schluss den fertig gebackenen Reindling in der Form auskühlen lassen und danach zu einer Tasse Kaffee servieren.