



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Udo Wenders: Kärntner Reindling

Seit 2008 erfreut uns der Kärntner Schlagerstar Udo Wenders mit seiner Musik als Sänger, Komponist und - allen bekannt mit seinem humorvollen Wesen- sogar als Kabarettist, bei Narrisch Guat. Udo zeigt, wie man den besten Kärntner Reindling zaubert.

Kärntner Reindling

Zutaten:

500 g glattes Mehl
1 Dotter, 1 Ei
40 g Germ (frisch oder 1 Päckchen Trockengerme)
1/4 l Milch
70 g Kristallzucker
100 g Butter
Salz
Schuss Rum

Für die Fülle:

Kristallzucker
Zimt und Rosinen nach Geschmack
Walnüsse gehackt - und wer's mag karamellisiert
50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

50 ml Milch lauwarm mit der frischen Germ und etwas Mehl zu einem "Dampfl" verrühren. Dieses ungefähr 10 Minuten stehen lassen, damit es aufgehen kann.

Die Butter schmelzen, Zucker und Milch zugeben. Abkühlen lassen, Eier und Dotter einrühren.

In eine große Schüssel oder Rührkessel eine Prise Salz und Mehl geben.

Mit dem Dampfl und den Eiern, der Milchemischung und einem Schuss Rum zu einem glatten Teig schlagen. So lange, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig nun zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Achtung - Zugluft mag Germteig gar nicht!

In der Zwischenzeit kann man Zucker und Zimt mischen, Nüsse hacken, Butter zerlassen, die Rosinen bereitstellen und die Backform einfetten.

Den Teig ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen, richtig dick mit der Fülle füllen und einrollen. Die Rolle zu einer Schnecke drehen und in die Backform heben. Die zerlassene Butter darüber gießen und nochmal für 10 Minuten gehen lassen.

Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten ins Backrohr.