

ZUCKER-REINKERLN

Zeitaufwand:

Ca. 1 Stunde Arbeitszeit
plus 2 Stunden Rastzeit für das Dampfl
plus 2 Stunden Rastzeit für den Teig
plus 20-30 Minuten Rastzeit für die Reinkerln
plus 15-20 Minuten Backzeit

Zutaten (für ca. 18 Stück):

Für das Dampfl:

60 g Weizenmehl (Type 700)
30 g Zucker
10 g Germ (1/4 Würfel)
60 ml Wasser, lauwarm
Für den Hauptteig (am besten alles zimmerwarm):
660 g Weizenmehl, Type 700
80 g Butter
120 g Zucker
80 g Joghurt
eine Prise Salz
2 Eidotter
2 Eier
160 g Milch
30 g Germ (3/4 Würfel)
Ein paar Tropfen Zitronenöl (oder abgeriebene Schale von 1 Zitrone)
160 g Dampfl

Für die Fülle:

100-120 g Kristallzucker gemischt mit 15-20 g Zimt
Zum Bestreichen:
Ca. 125 g flüssige Butter gemischt mit 2 EL Honig

Zubereitung:

Die Zutaten für das Dampfl verrühren und ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen. Dann mit den restlichen Teigzutaten vermischen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 2 Std. bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Inzwischen die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Honig mischen. Zimtmischung für die Fülle ebenfalls vorbereiten. Ein Muffinblech gut einfetten und in jede Vertiefung etwas von der Mischung streuen.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, auf ein bemehltes Brett stürzen. Teiglinge von je 80 g auswiegen, rundschleifen, etwas rasten lassen und zu ovalen Flecken ausrollen. Jeden Fladen mit Honig-Butter bestreichen, der Länge nach in der Mitte des Fladens mit ausreichend Zimtzucker bestreuen.

Dann den Teig der Länge nach von unten und oben jeweils bis zur Mitte einklappen und nochmals der Länge nach zusammenlegen. Schneckenförmig aufrollen und in vorbereitete Muffinform setzen.

Die Reinkerln jetzt nochmals gehen lassen, mit etwas Honigbutter einstreichen und mit dem restlichen Gewürzzucker bestreuen.

Bei 180 ° C Heißluft 15-20 Minuten goldbraun backen, vorsichtig aus der Form stürzen (Achtung, der flüssige Zucker ist sehr heiß!) und noch warm großzügig mit der restlichen Honigbutter einstreichen.