



Kärntner Reindling

vom Feinsten

1 Gugelhupf ca. 800 g

Karamellisierter Hefegugelhupf (Kärntner Reindling)

Vorbereitung:

Die Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Kristallzucker ausstreuen.

Dampfl:

30 g Germ
130 g lauwarme Milch
120 g Mehl glatt
1 Prise Zucker

Teig:

100 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
130 g Butter
10 g Rum
10 g Vanillezucker
60 g Dotter
½ unbehandelte Zitrone
280 g Mehl glatt

FÜLLE:

flüssige Butter zu Bestreichen
80 g geriebene Walnüsse
80 g Rosinen
120 g Zimtucker



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben.

Die Milch leicht erwärmen, 1 Prise Zucker und die Germ darin auflösen.

Das Milch-Germ-Gemisch zum Mehl rühren und mit Mehl bestäuben.

Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich das Dampfvolumen verdoppelt hat und an der Oberfläche Risse gebildet haben.

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben.

Das Ei aufschlagen und leicht verquirlen.
Die Zitronenschale abreiben, die Butter zerlassen und unterrühren.

Das Dampfl und das Eierngemisch zum Mehl in die Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem seidigen Teig kneten.

Zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zubereitung:

Den Teig erneut zusammenschlagen und zu einem Rechteck ausrollen.

Mit Butter bestreichen, mit Walnüssen, Rosinen und Zimtucker bestreuen, zu einer Rolle einrollen und in die Gugelhupfform geben.

Nochmals gehen lassen und bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen, bis der Gugelhupf goldbraun ist. Sofort stürzen und in der Form, kopfüber auskühlen lassen.