

# Kärntner Reindling

Im Kärntner Reindling vereinen sich die feinen Aromen von Rum, Vanille, Rosinen und Zimt. Ein tolles Rezept mit Germteig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

### Für den Germteig

500 g	Mehl (glatt)
30 g	Germ
100 g	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	Eidotter
170 ml	Milch
30 ml	<a href="#">Rum</a>
10 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
5 g	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Zitrone (Schale)

### Für die Fülle

300 g	<a href="#">Rosinen</a>
200 g	Zimtzucker

## Zubereitung

1. Für den **Kärntner Reindling** die Germ in etwa 1/3 der Milch auflösen. Etwas Mehl dazugeben und verrühren, bis ein dickflüssiger Vorteig entsteht. Zugedeckt an einen warmen Ort stellen und gehen lassen. Backofen auf 160°C vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die restliche Milch mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Eidotter,

Zitronenschale, Rum und Salz verrühren und erwärmen. Mit dem Mehl und dem Vorteig verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen und mit flüssiger Butter bepinseln. Zucker, Zimt und Rosinen darüber streuen. Den Teig einrollen und in eine eingefettete Form legen.
4. Dort noch einmal aufgehen lassen und dann 50-60 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und servieren.

## **Tipp**

Zum Kärntner Reindling steif geschlagenes Schlagobers reichen.