

Reindling mit Walnüsse

Der Reindling mit Walnüsse ist eine köstliche und beliebte Germ Mehlspeise. Das Rezept wird dein Lieben begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

3 Stk.	Eidotter
300 g	Mehl glatt
200 g	Dinkelmehl
125 ml	Sonnenblumenöl
375 ml	Milch
75 g	Zucker
2 Packungen	Trockengerm
0.5 TL	Salz
	Butter (flüssig für die Form)
	Feinkristallzucker (für die Form)

Fülle

	Butter (zerlassen, zum Bestreichen)
	Zimt
Nach Belieben	Feinkristallzucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
100 g	Rosinen
100 g	Walnüsse (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Reindling mit Walnüsse** das Mehl versieben. Die Milch, Sonnenblumenöl, Zucker,

Trockengerst, Eier und Salz hinzugeben und zu einem Germteig verarbeiten. An einem warmen Platz 60 Minuten gehen lassen.

2. Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
3. Den Teig ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit Zimt, Zucker, Rosinen, Zitronensaft und klein gehackte Walnüsse belegen.
4. Den Reindling einschlagen und zusammenrollen.
5. Eine runde Gugelhupf Form oder Reindl mit Butter einfetten und mit Kristallzucker bestreuen. In die Form legen, andrücken und mit zerlassener Butter bepinseln.
6. Im Backofen zirka 35-45 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

Tipp