Reindling

Der Reindling ist eine österreichische Germteig Spezialität, die auch besonders gerne zu Ostern gebacken wird. Mit diesem Rezept gelingt die traditionelle Mehlspeise bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
1 TL	Salz
0.5 Würfel	Germ
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
80 g	Butter (zerlassen)
200 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen

	Butter (zum Befetten der Form)
	Zucker (zum Ausstreuen der Form)

Fülle

50 g	Butter (zerlassen)
200 g	Zucker
1 EL	Zimt
150 g	Rosinen
Nach Belieben	Walnüsse (frein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Reindling** das Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erwärmen und die Germ in etwa einem Drittel der Milch und einen halben Esslöffel Zucker auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Die lauwarme Milch, restlichen Zucker mit der zerlassenen Butter, Ei, Eidotter, Vanillezucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale verrühren. Zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten, zugedeckt etwa 30 Minuten bis zur doppelten Höhe gehen lassen.

3. Eine Form mit Butter befetten und mit Zucker bestreuen.

4. Den Teig ausrollen und mit der zerlassenen Butter bestreichen, mit Zucker, Rosinen, Zimt und nach Belieben mit fein gehackte Nüsse bestreuen.

5. Einrollen und in die Form geben. Nochmals weitere 30 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 165 °C vorheizen.

7. Im Backofen zirka 50- 60 Minuten goldbraun backen.

Tipp