Zimt-Reingerl

Die Zimt-Reingerl mit Honig und Germteig sind eine vorzügliche Mehlspeise. Das Rezept zum selber backen wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für den Teig

1 Würfel	Germ
250 ml	Milch (lauwarm)
80 g	Zucker
3 Stk.	Eigelb
500 g	Mehl (Type 700)
1 Prise	Salz
40 g	Butter

für die Füllung

100 g	Butter
4 EL	Honig
80 g	Zucker
3 EL	Zimt (gemahlen)

Zubereitung

1. Zuerst für die **Zimt-Reingerl** die Germ in etwas lauwarme Milch zerbröseln und auflösen. Die restliche Milch mit Eigelb und Zucker verrühren. Das Mehl mit dem Salz vermischen und die aufgelöste Germ und Ei-Milch Mischung dazugeben.

2. Zu einem Teig verkneten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Je nach Bedarf noch mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Platz 60 Minuten gehen lassen.

3. Für die Fülle die Butter schmelzen und den Honig einrühren. In einer Schüssel den Kristallzucker mit Zimt vermischen.

4. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Germteig rechteckig zirka 1 cm dick ausrollen. Jetzt mit Butter-Honig Mischung bestreichen und mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen. Den Teig fest zu einer Rolle einrollen. Etwa 3 cm breite Scheiben abschneiden.

5. Je eine Scheibe in eine bebutterte Form oder Häferl legen und mit der übrig gebliebenen Butter-Honig Mischung bestreichen. Weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

6. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Reingerl für zirka 20 Minuten im Backofen goldbraun backen. Vom Ofen nehmen und sofort auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp