

REINDLING



REINDLING

Zutaten Teig:

1 kg Mehl / 100 g Zucker / 2 Pkg. Trockengerm / 1 Zitrone, Schalenabrieb / 1 Ei / 5 Dotter / 170 g Butter / 450 ml Milch / 1 Pkg. Vanillezucker

Zutaten Füllung:

150 g Zucker / eine Hand voll Rosinen nach Belieben / 1 TL Zimt / 1/4 TL Nelkenpulver / gehackte Wal- oder Haselnüsse nach Belieben

Gebacken mit

RIESS Schnitzelfanne
Ø 30 cm



Artikelnummer: 0383-022
Erhältlich in Ø 16, 20, 24,
30, 34 und 40 cm
Mehr Infos unter www.riess.at

RIESS Bauernschüssel
Pastell-Blau Ø 18 cm



Artikelnummer: 0444-006
Auch erhältlich in Ø 14 cm
Rosa

Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen, Milch beigeben und erhitzen bis die Flüssigkeit lauwarm ist.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. Zucker, Vanillezucker, Ei und Dotter, die Zitronenschale, Trockengerm und das Butter-Milch-Gemisch in diese Mulde geben. Mit dem Knetaken in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und im Verhältnis 3/4 zu 1/4 aufteilen. Jeweils zu einem Rechteck ausrollen und mit Zucker, Rosinen (nach Belieben), Zimt, Nelken und Nüssen bestreuen und einrollen.
4. Für den größeren Reindling braucht man eine „Reine“ (ofenfester Topf) mit Ø 28 - 30 cm, für den kleineren Reindling verwendet man ein entsprechend kleineres Gefäß. Zu beachten ist, dass der Teig während des Backens kräftig aufgeht. Die Formen mit Butter einfetten und die Teigrollen mittig hineindrehen.
5. Den Teig in der Form noch eine halbe Stunde gehen lassen. Währenddessen das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Der große Reindling braucht ca. eine Stunde, der kleine etwa eine halbe.

Aus dem Kochbuch:
Gerichte mit Geschichte - Kochkultur in den Kärntner Nockbergen einst und jetzt
Idee, Text, Projektleitung: Tanja Wildbahner
Rezepte, Sommelier: Thomas Kruppl

