ORIGINAL KÄRNTNER REINDLING

FÜR DEN TEIG:

750 g Mehl
1 1/2 TL Salz
3 Dotter
150 g Butter
100 g Zucker
1/4 l Milch
etwas Zitronenschale

DAMPFL:

60 g Germ
1 TL Zucker
1/8 l Milch

FÜR DIE ERSTE FÜLLE:

400 g Nüsse (gerieben)
150 g Zucker
1 TL Zimt
5 EL Rum
4 EL Milch
1/4 Stück Zitrone (Saft, ca. 25 ml)
100 g Rosinen

FÜR DIE ZWEITE FÜLLE:

300 g Zucker
1 TL Zimt
100 g Rosinen
etwas Zitronensaft (25 ml)
3 EL Rum

ZUBEREITUNG:

Für den *Kärntner Reindling* die erste Fülle vorbereiten. Die Rosinen mit dem Rum übergießen und stehen lassen. Anschließend Nüsse, Zucker, Zimt mischen und mit der Milch zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Für zweite Fülle alle Zutaten ebenfalls zu einer streichfähigen Masse vermischen.

Für das Dampfl Germ, Zucker und lauwarme Milch verrühren. Zudecken und aufgehen lassen.

Für den Teig Mehl mit Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die Butter zergehen lassen, mit Milch aufgießen und Zucker und Dotter einrühren. Diese Masse mit dem aufgegangen Dampfl und dem Mehlgemisch zu einem Teig verkneten. Diesen etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig zu einem etwa 4 mm dicken Rechteck ausrollen. Dort die Nuss-Fülle gleichmäßig auftragen und die in Rum getränkten Rosinen drauf streuen. Darauf die zweite Fülle streichen und einrollen.

Die Rolle in eine befettete Form legen und noch einmal aufgehen lassen.

Den Kärntner Reindling bei ca. 170°C ca. 80-90 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünschen

Sybille Göres und Gudrun von Mödling