

ORIGINAL KÄRNTNER REINDLING

FÜR DEN TEIG:

750 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
1 1/2 TL Salz
3 Dotter
150 g Butter
100 g Staub-/Puderzucker
1/4 l Milch
etwas abgeriebene Zitronenschale

DAMPFL:

60 g Germ/Hefe
1 TL Zucker
1/8 l Milch

FÜR DIE ERSTE FÜLLE:

400 g Nüsse (gerieben)
150 g Kristallzucker
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 Kristallzucker
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 Dampf 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 Dampf 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 Ober-/Unterhitze ca. 60-70 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht
Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at