



## **Kärntner Reindling**

Zutaten für eine große Rein oder 2 Gugelhupf Formen:

### **Für den Teig:**

750 g Mehl glatt AT Type W 480 / DE Type 405  
1 1/2 TL Salz  
3 Dotter  
150 g Butter  
100 g Staub-/Puderzucker  
3/8 l Milch  
60 g Germ/Hefe  
etwas abgeriebene Zitronenschale

### **Für die Fülle:**

100 g Butter  
200 g Walnüsse gehackt  
150 g brauner Zucker  
3 TL Zimt  
200 g Rosinen  
5 EL Rum  
60 g Honig

### **Zubereitung:**

#### **Zubereitung Fülle:**

Die Rosinen mit dem Rum übergießen und am besten über Nacht durchziehen lassen.  
Butter in einen Topf geben und am Herd schmelzen lassen. Vom der Platte nehmen und die restlichen Zutaten für die Fülle dazugeben und unterrühren. Beiseitestellen.

#### **Zubereitung Teig:**

Die Butter in einen Topf geben und am Herd zergehen lassen, mit Milch aufgießen und Zucker und Dotter einrühren. Diese Masse nun abkühlen lassen, sie soll nicht mehr als 30°C haben.  
Die Germ hineinbröseln und auflösen.  
Anschließend Mehl mit Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Die flüssige Mischung nun dazugeben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt ca. 45 Minuten rasten lassen.

Anschließend den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

Die Fülle darauf streichen und straff einrollen.

Die Rolle in eine befettete Reim legen und in den kalten Backofen stellen. Auf 170°C Ober-/Unterhitze einstellen und den Reindling ca. 50 – 60 Minuten goldbraun backen.

Sofort aus der Form stürzen umdrehen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünschet Dir Gudrun von Mödling 😊

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.