

Tici Kaspar

KÄRNTNER REINDLING

Zutaten für 1 große (mit 12 cm Höhe) oder 2 mittlere Guglhupfformen:

Reindling

- 1 kg Mehl (universal)
- 2 Pkg. Trockengerm
- 160 g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- ½ l Milch (lauwarm)
- 160 g Butter
- 2 Stk. Freilandeier
- 1 Eigelb

Zum Füllen

- 200 g Rosinen (eingelegt in Rum)
- 3 TL Zimt (gemahlen)
- 80 g Kristallzucker
- 100 g zerlassene Butter
- 20 g Butter zum Ausfetten der Form und Bestreichen

Zubereitung:

- Das gesiebte Mehl mit Zucker, Zitronenschale, Trockengerm und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
- Milch erwärmen, die in Würfel geschnittene Butter beimengen und auflösen lassen.
- Die Eier ebenfalls beimengen und verrühren.
- In der Küchenmaschine oder mit der Hand ordentlich durchkneten bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht.
- An einem warmen Ort, ohne Zugluft, zugedeckt gehen lassen bis sich der Teig fast verdoppelt hat.
- Den Teig nochmals zusammenkneten, falls er noch klebt, mit so wenig Mehl wie möglich nacharbeiten.
- Zu einem Rechteck ausrollen und mit zerlassener Butter, Zimt, Zucker und Rosinen füllen und wie eine Schnecke zusammenrollen.
- In eine gebutterte Guglhupfform geben (diese darf nur $\frac{3}{4}$ voll sein) und zugedeckt wieder für circa 30 Minuten gehen lassen.
- Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei circa 160 Grad Ober/Unterhitze für 40-50 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Der große Reindling braucht circa 1 Stunde.
- Zur Kontrolle mit einem Holzstäbchen in den Reindling stechen, wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Reindling fertig! Den Reindling noch kurz im ausgeschalteten Backofen rasten lassen.

Tipp! Die Backform nicht nur ausfetten, sondern auch mit Kristallzucker auslegen. Dadurch bekommt man eine herrliche karamellisierte Kruste! Noch warm vorsichtig stürzen, ansonsten klebt der Reindling in der Form fest.

Zubereitungszeit: über 1 Stunde **Rastzeit:** insgesamt 40-60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel