

## Kärntner Reindling

für 2 Reindlinge

### Zutaten

1 kg	Weizen oder Dinkelmehl
2 Pkg.	Trockengerst
160 g	Zucker
1	Zitronenschale
1 Prise	Salz
½ l	Milch, lauwarm
160 g	Butter
2 Stk.	Freilandeier

### Zum Füllen

Rosinen in Rum eingelegt, nach Belieben  
4 EL Zimt gemahlen  
6 EL Kristallzucker  
100 g zerlassene Butter

Etwas Butter zum Bestreichen  
Butter und Kristallzucker zum Ausfetten vom Reindl

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Zitronenschale, Trockengerst und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Milch warm machen, die in Würfel geschnittene Butter beimengen, sowie die Eier dazu geben und gut vermischt unter das Mehl rühren. In der Küchenmaschine oder mit der Hand ordentlich durchkneten bis ein glatter Teig entsteht, mit einem Kochlöffel den Teig weiterschlagen bis der Teig Blasen schlägt.

An einem warmen Ort, ohne Zugluft, zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Teig nochmals kneten, ausrollen, mit zerlassener Butter, Zimt, Zucker und Rosinen füllen und zusammenrollen.

In ein ausgefettetes Reindl mit Butter und Zucker- geben und zugedeckt wieder für ca.30-40 Minuten gehen lassen.

Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 160 Grad ca. 40-50 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Zur Kontrolle mit einem Holzstäbchen in den Reindling stechen, wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Reindling fertig! Wenn die Reindlform mit Zucker ausgelegt ist, noch im warmen Zustand stürzen! Ansonsten klebt der Reindling in der Form fest!