

Tici Kaspar

MINI-REINDLING

Für 10 - 12 Mini-Reindling:

Reindling

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Trockengerm
- 80 g braunen Zucker
- Schale einer ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- ¼ l Milch, lauwarm
- 80 g Butter
- 1 Stk. Bio-Ei
- 1 Msp. Safran

Zum Füllen

- Nougateier, optional
- 2 Handvoll Rosinen, in Rum eingelegt, nach Belieben
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 3 EL braunen Zucker
- 50 g zerlassene Butter

Außerdem

- Etwas Butter zum Bestreichen
- Butter und braunen Zucker zum Ausfetten

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Zitronenschale, Trockengerm, Safran und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
- Die in Würfel geschnittene Butter zerlassen, Milch beimengen sowie die Eier dazugeben 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, Rosinen und Nougateiern füllen und zusammenrollen.
- In kleine (zuvor ausgefettete und gezuckerte) Guglhupfformen geben oder zu Schnecken schneiden und zugedeckt wieder für ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 170 Grad für ca. 12 - 15 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!

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

Schwierigkeitsgrad: mittel