

Wege der Genüsse | Kärntner Reindling

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g glattes Mehl
- 40 g Germ
- 80 g Butter
- 1 Ei + 2 Dotter
- ¼ l Milch
- 60 g Zucker
- Prise Salz

Für die Fülle:

- 80 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 1 EL Zimt
- 200 g Rosinen

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben und salzen. Germ in wenig lauwarmer Milch einrühren, etwas Mehl dazugeben und kurz gehen lassen.

Restliche Milch erwärmen. Mit Zucker, Butter, Ei und Dotter verrühren. Warme Milch und Germ mit dem Mehl verrühren und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck ca. 2 cm dick ausrollen.

Mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Der Länge nach einrollen, schneckenartig in die Form geben und mit Ei bestreichen.

Bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Rezept: Wege der Genüsse vom 07.08.2011

Episode: Der Millstätter See-Höhensteig

