

REINDLING

★★★★★ 4.9 bei 127 Bewertungen

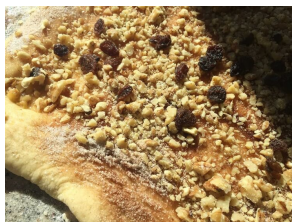
Backen
mit
Christina



Ein wahrer Klassiker, der nicht nur zu Ostern sehr beliebt ist.

Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Für die Fülle Zimt, Zucker, Nüsse, Apfelraspel und Rosinen miteinander vermischen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen, die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und einrollen.



- 3 Ein „Reindl“ (oder 1 Gugelhupfform) mit Butter einfetten, aus dem zusammengerollten Teig eine Schnecke formen und diese dann in die Form geben.



Zutaten

FÜR 1 REINDLING

TEIG

- 270 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 21 g frische Germ (= 1/2 Würfel)
- 7 g Salz
- 30 g Zucker
- 30 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei

FÜLLE

- 5 g Zimt
- 50 g Zucker
- 50 g grob geschnittene Nüsse
- 1 geriebener Apfel
- Rosinen nach Geschmack
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen des Teigs

10 g Butter für die Gugelhupfform

4 Jetzt nochmals kurz rasten lassen (ca. 10 Minuten) und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.



Durch den geriebenen Apfel in der Fülle bleibt der Reindling lange schön saftig!