REINDLING

4.9 bei 148 Bewertungen

1 h 40 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 35 min

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



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

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (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.





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!