

REINDLING

★★★★★ 4.9 bei 143 Bewertungen



1 h 40 min



Süßer
Germteig



Heißluft



180 Grad

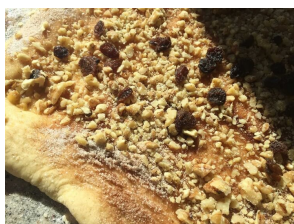


35 min

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.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 REINDLING

TEIG

270 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
	frische Germ (= 1/2
21 g	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!