

# REINDLING

★★★★★ 4.9 bei 50 Bewertungen

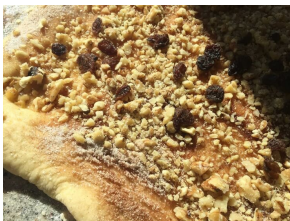
Backen  
mit  
Christina



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

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Der Teig muss sich gut von der Schüssel lösen, dann ist er fertig (dies dauert mit einer Küchenmaschine ca. 7 Minuten). Den Teig anschließend zudecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2 Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Butter darauf verstreichen, die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und einrollen. Durch den geriebenen Apfel bleibt der Reindling länger saftig.



- 3 Ein „Reindl“ mit Butter einfetten, aus dem zusammengerollten Teig eine Schnecke formen und diese dann in das Reindl heben.



- 4 Jetzt nochmal kurz aufgehen lassen (10 Minuten) und danach ins vorgeheizte Backrohr schieben – bei 180 Heißluft Grad ca. 35 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 REINDLING

#### TEIG

- 270 g Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 20 g Germ (= ein halber Würfel)
- 7 g Salz
- 30 g Zucker
- 30 g handwarme Butter
- 1 Stk. Ei

#### FÜLLE

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