TASSEN-MINI-REINDLINGE

4.9 bei 27 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 19 min



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. 20-30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 16 gleich große Stücke aufteilen und diese jeweils zu Kugeln schleifen. Die Kugeln zudecken und kurz rasten lassen. Danach dünn oval ausrollen, mit verquirltem Ei bestrichen und mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen. Mit einem Teelöffel etwas Honig darauf tröpfeln und schneckenförmig einrollen. In die eingefetteten Tassen geben, mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals 10 Minuten rasten lassen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ungefähr 20 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Tassen-Reindlinge eignen sich perfekt ZUM Kaffee oder man kann sie auch super einfrieren und hat so schnell was ZUR Hand, wenn sich KURZFRISTIG Besuch anmeldet.

Zutaten

FÜR CA. 16 REINDLINGE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
70 g	Zucker
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
620 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

1	Ei
5 g	Zimt
50 g	Zucker
50 g	Honig

1 Ei zum Bestreichen

16 Tassen
Butter zum Einfetten