

TASSEN-MINI-REINDLINGE

★★★★★ 4.8 bei 25 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



19 min



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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 bestreichen 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.



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