



Kärntner Reindling

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pkg. Frische Germ
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/4 l Milch
- 40 g flüssige Butter
- Prise Salz
- Rum, geriebene Zitronenschale

Fülle:

- 80 g flüssige Butter
- 130 g Kristallzucker
- 1 EL Zimt
- 1 EL Kakao
- 100 g Rosinen

Zubereitung

Butter zerlaufen lassen, Milch hinzufügen. Aus Mehl, zerbröckelter Germ, Milch-Butter-Gemisch, Salz, Zucker, Eiern, Zitronenschale und Rum einen geschmeidigen Teig kneten. Teig in abgedeckter Schüssel zwei mal gehen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Alle anderen Zutaten für die Fülle vermischen und auf dem Teig verteilen. Teig eng zusammenrollen. In befettete und bezuckerte Reindlingform (Guglhupfform) geben.

Bei 180 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen

