Barbara Burgstallers Kärntner Reindling

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl Type 480 Universal

7 g Salz

60 g Feinkristallzucker

60 g Butter handwarm

10 g Rum

30 g frische Hefe

270 g Milch lauwarm (36°C)

2 Stk. Dotter

Zutaten für die Fülle

50 g flüssige Butter zum Bestreichen des Teiges

150 g Zucker

10 g Zimt

120 g Rosinen in Rum und etwas Wasser einweichen

Zubereitung

Alle Zutaten genau einwiegen und zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen; Zimt und Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen. Anschließend mit Rosinen bestreuen. Das Reindl oder die Gugelhupf-Form mit flüssiger Butter bestreichen und zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen. Den Teig kompakt einrollen und ins Reindl geben. Bei Raumtemperatur noch mal 40 Minuten gehen lassen. Danach mit Ei bestreichen und bei 160° Heißluft 50 Minuten backen.

Guten Appetit!