

KÄRNTNER REINDLING

DIE IM TOPF GEBACKENE SPEZIALITÄT AUS KÄRNTEN



STÜCK

2 à 600g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

DAMPFL

320g Milch (28-30°C)
320g Weizenmehl 480
16g Backhefe

HAUPTTEIG

160g Weizenmehl 480
80g Butter
40g Dotter (2 Stk.)
20g Zucker
15g Schlagobers
10g Rum
10g Vanillezucker
6g Salz

80g Rosinen
40g Rum
40g Wasser
(am Vortag vermischt)

Zimt-Zucker

1. DAMPFL

Für den Vorteig warme Milch, Weizenmehl und Backhefe klumpenfrei verrühren und zugedeckt für 1-2 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Die restlichen Zutaten zum Vorteig hinzugeben und die gesamte Masse mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem seidigen, glatten Teig auskneten. Mit der Hand wird dies ca 10-12 Minuten, mit der Küchenmaschine 8-10 Minuten dauern. Den fertig auskneteten Teig nun für 30-40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Aufarbeitung

Den reifen Teig in 500g schwere Stücke teilen, leicht rundwirken und für weitere 30-40 Minuten zugedeckt entspannen lassen. Danach die Teiglinge auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und durch vorsichtiges Drücken und Ziehen zu gleichmäßigen Rechtecken formen. Diese mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zimt-Zucker und Rumrosinen bestreuen und zusammenrollen. Rosinen, Rum und Wasser sollten am Tag davor vermischt werden. Die zusammengerollten Rechtecke nun zu Schnecken formen, in mit Butter ausgefettete und Zucker ausgestreute Töpfe geben, mit Butter abstreichen und für ca. 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Backen

Die gut aufgegangenen Teiglinge nun in das auf 170°C vorgeheizte Backrohr geben und für ca. 45 Minuten backen. Die Reindlinge sollten eine Kerntemperatur von min 92°C erreichen. Die fertig gebackenen Reindlinge sofort aus der Form stürzen und am besten noch lauwarm genießen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 170°C



Backdauer 45 min