

# Kärntner Reindling

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für: 1 Backform



© Hannes Bachmann

## Zutaten

500 G	Mehl
1 TL	Salz
30 G	frische Germ
280 ML	Milch
60 G	Butter
40 G	Zucker
2	Dotter

**Verfasst von:** Hannes Bachmann

## Zubereitung

1. Zu Beginn mit dem Mehl eine Grube formen und dann das Salz darüber streuen.
2. In die Grube gibt man nun den zerbröselten Germ, eine Prise Zucker und etwas warme Milch.
3. Nun das Gemisch etwas aufgehen lassen.
4. Währenddessen kann man die Butter und die Milch erwärmen und den Zucker und den Dotter hinzugeben.
5. Danach gibt man die Masse zum Mehlgemisch dazu, verknetet das Ganze zu einem Germteig und lässt diesen rasten.
6. Während der Germteig rastet, kann man schon die Fülle zubereiten, indem man die Zutaten vermengt und bei geringer Hitze erwärmt.
7. Wenn sich der Teig ca. verdoppelt hat, rollt man diesen rechteckig aus, und bestreicht diesen mit der Fülle und rollt ihn ein.
8. In die befettete Form ("Reindl", Gugelhupfform) gibt man nun die fertige Teigrolle (mit dem Teigenden nach innen).
9. Nochmals kurz gehen lassen und bei 180 ° Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

**Für Anfragen zum Kochbuch: [kochbuch.ursprung@outlook.com](mailto:kochbuch.ursprung@outlook.com)**