

# Kärntner Reindling

Auch wenn der Reindling so heißt, weil er ursprünglich in einem Topf gebacken wurde, mag ich es, wenn er am Ende in einer hübschen Guglhupfform aus dem Rohr kommt. Alle Kärntner\_innen mögen mir dies verzeihen 😊



## Du brauchst dafür:

- 1/4l Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- Etwas Zitronenabrieb
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Pkg Trockengerst
- Optional 1 Fläschchen Rumaroma

## Für die Fülle:

- 150 g Rosinen
- Etwas Rum
- 120 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 150 g geriebene Nüsse
- 50 g Butter
- 50 g Schokoladeflocken

## Und so geht´s:

- Rosinen in Rum einlegen und stehen lassen
- Milch wärmen (Achtung, nicht heiß!) und Butter darin schmelzen
- Die weiteren Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Butter-Milch-Gemisch verrühren
- Teig gut durchkneten (10-15 Minuten „schlagen“, bis er sich vom Schüsselrand löst) und für mind.30-45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
- Guglhupfform mit Butter einfetten und Zucker ausklopfen
- Fülle: geriebene Nüsse, Zucker, Zimt, die in Rum eingelegten Rosinen und den Rum sowie die Schokoladeflocken gut miteinander vermischen
- Die Butter schmelzen
- Den Teig nochmal durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen

- Teig mit der flüssigen Butter bestreichen und mit der Fülle bestreuen
- Teig einrollen und im Kreis in die runde Form drehen
- Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig in dieser Zeit zugedeckt nochmal gehen lassen
- Reindling ca. 45 Minuten backen, anschl. auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen