

Reindling

Der traditionelle Kärntner Reindling darf bei der Kärntner Osterjause mit seinem einzigartigen süß-salzigen Geschmack nicht fehlen.

Der Reindling erhielt seinen Namen wegen seiner Backform, nämlich dem sogenannten Reindl, zu hochdeutsch Topf. Passionierte Reindling-Bäcker verwenden ein Reindl aus gebranntem Ton.

Wer keine Tonform zur Hand hat, behilft sich mit einem runden Kochtopf. Es ist natürlich auch möglich, den Hefe-Teigling in einer Gugelhupfform zu backen.

Das Original des Reindlings wird doppelt gerollt, das bedeutet der gerollte Teig wird ein zweites Mal zu einer Schnecke aufgerollt und erst dann in die Backform gelegt.

Wir verwenden für unser Rezept Dinkelmehl und Kokosblütenzucker oder Erythrit zum Süßen. Wer gerne einen zusätzlichen Crunch hätte, streicht die Backform nebst der Butter auch mit Kokosblütenzucker ein und erhält eine herrlich karamellierte Kruste.

Die Zutaten für den Hefeteig:

500	g	Dinkelmehl
100	g	weiche Butter
250	ml	Buttermilch und Mineralwasser gemischt
1	Stk	Ei
1	Stk	Dotter
80	g	Kokosblütenzucker oder Erythrit
1	Pkg	frische Hefe oder 1 Pkg. Trockengerem
1	Prise	Salz
1	TL	Weinstein Backpulver
1	TL	Rum

Die Zutaten für die Fülle:

250	g	Kokosblütenzucker oder Erythrit
1	TL	Zimt
200	g	Rosinen (wer keine Rosinen mag, verwendet geriebene Nüsse)
1	TL	Zitronensaft

Die Zubereitung:

1. Die Buttermilch mit dem Mineralwasser und der Butter leicht erwärmen. Die frische Germ darin auflösen.
2. Alle trockenen Zutaten vermengen, mit Ei, Dotter und Rum vermengen.
3. Die warme Buttermilch-Mineralwasser-Butter Mischung beigegeben.
4. Den Teig gut durchkneten bis er sich von der Schüssel löst.
5. An einem warmen Ort zugedeckt für mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.
6. Den Teig ca. 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.
7. Die Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und den ausgerollten Teig damit gleichmäßig bestreichen
8. Den Teig, zweimal schneckenförmig eingerollt, in die mit Butter eingefettete Backform legen. Wer möchte, kann die Backform zusätzlich mit Kokosblütenzucker einstreichen.
9. Den Teig in der Form für weitere 20 Minuten gehen lassen.
10. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Oberfläche des Teigs mit lauwarmer Milch bestreichen und für 90 Minuten backen.
11. Den Teig in der Form kurz abkühlen lassen und noch warm stürzen.