

Kärntnerreindling

Ein Kärntner Reindling ist ein traditionelles Kärntner Gebäck, welches in der Rein/Reindl gebacken wird.
"Ein Gugelhupf ist kein Reindling!"



Zutaten/Einkaufsliste: 1 Reindling

Teig:

750 GR Weizenmehl glatt W 700
125 GR Butter (weich nicht flüssig)
250 ML Milch (35°C)
1 PKG Frischer Germ/Hefe
(1 PKG Würfel = 42 GR)
100 GR Staubzucker
1 EL Rum
2 STK Eigelb
1 TL Salz

Füllung:

100 GR Rosinen
100 GR Haselnüsse gerieben
4 EL Butter flüssig
2 EL Rum
1 EL Zitronenschale gerieben
1 TL Zimtpulver
1 TL Kakaupulver
1 STK Saft einer Zitrone

zum Bestreuen:

2 EL Kristallzucker
1 EL Rosen-Orangen-Vanille Zucker**

Panieren des Reindling's/Backform:

-etwas cremige Butter zum Ausstreichen
-etwas grober brauner Rohrzucker zum Panieren

Einstreichen:

1 STK Ei

Backform:

1 Reindling oder Backform mit 3 LT Füllmenge!

Kurzanleitung:

- Teigherstellung
- Erste Gärung 40 Minuten Gärstufe ca. 35°C
- Füllung herstellen
- Reindling/ Backform mit Butter bestreichen und mit Zucker panieren
- Formgebung

Ausrollen-Füllen-Rollen-Einlegen

- Zweite Gärung im Reindling 40 Minuten, abgedeckt in warmer Küche.
- Mit Ei einstreichen
- Vorheizen und dann Backen mit Feuchtgaren MITTEL / Intervall Dampf/ Heißluft mit mittleren Dampf 160°C
- Backzeit 60 Minuten
- Stürzen



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

"Für nicht Kärntner!" ;-)

Teigherstellung:

- Die Zutaten für den Teig dürfen nicht kalt sein.
- Germ zwischen den Händen verbröseln und in eine Schüssel geben. (Küchenmaschine)
- Lauwarme Milch 35°C mit dem Germ verrühren.
- Restliche Teigzutaten begeben.
- Von Hand oder mit der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem weichen glatten Teig kneten.

Erste Gärung:

- Teig in einer großen Schüssel geben.
- In den MDG auf einen Rost stellen.
- Mit der Gärstufe mit 35°C, 40 Minuten aufgehen lassen.
- Kein Abdecken mit Tuch notwendig!

Füllung herstellen:

- Zucker mischen und bereitstellen.
- Restliche Zutaten für die Füllung zusammengeben und gut durchrühren. (Wichtig die Füllung sollte nicht zu trocken sein!!)
- Wer weniger Butter verwenden möchte ersetzt den Butter bei der Füllung mit Wasser.)

Reindling/Backform panieren:

- Mit weicher Butter den Reindling gut und dick ausstreichen.
- Kräftig mit groben braunen Zucker panieren.

Formgebung:

Ideal ist eine Rein!

Reindling, emaillierter Topf.

Ob in einer Rein, oder in einer Kastenform oder als Strutz, Pohatscha... oder andere Formengebungen.

- Teig nach dem Gären auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
- Mit den Händen flach Zusammenschlagen. (Vorsicht, nicht den Teig auf kalte Steinplatten geben!!!)
- Mit einen Rollholz den Teig rechteckig ca. 7mm ausrollen.
- Die Füllung gleichmäßig verteilen.
- Mit Zucker bestreuen.
- Den Teig zu einer Spirale rollen. (Strutz)
- Die Teigrolle wie eine Spirale von außen beginnend in den Reinling einlegen.



Zweite Gärung im Reindling:

- Den eingelegten Teig im Reindling mit einem Küchentuch abdecken, und an einem warmen Ort in der Küche nochmals 40 Minuten aufgehen lassen.

Vorheizen:

- MDG mit der angegebenen Backfunktion vorheizen.

Einstreichen:

- Kurz vor dem Backen das Ei gut verrühren, und den gegärten Teig im Reindling gut und "vorsichtig" mit einem Pinsel einstreichen.

Backen:

Einschubhöhe spielt keine Rolle, Reindling auf einen Rost stellen und im vorgeheizten MDG backen. Ofenfunktion mit Feuchtgaren MITTEL / Intervall Dampf/ Heißluft mit mittleren Dampf 160°C Backzeit: 60 Minuten

Anmerkung:

In Kärnten kommt es auch öfter vor dass mehrere Reindlinge gleichzeitig gebacken werden!

Hier unsere Erfahrungen;

Wird die doppelte Menge also zwei Reindlinge gebacken, bleibt die Backzeit gleich!

Bei der vierfachen Menge also 4 Reindlinge, ist die Backzeit um 10 Minuten zu verlängern.

Werden kleinere Backformen verwendet ist die Backzeit um 15 Minuten kürzer.

Stürzen:

- Kurz nach dem Backen noch warm aus dem Reindling stürzen und überkühlen.
- In Scheiben schneiden und dick mit Butter bestreichen.

Tipp:

Sollte der Reindling nach einigen Tagen nicht aufgegessen sein, lässt er sich im MDG mit "Regenerieren" 110°C, in 20 Minuten wieder wie frisch anbacken. (ohne Vorheizen)