

Rezept von Küchenchef Richard Hessel

Kärntner Reindling



Zutaten Teig:

500 g Mehl, 1 1/2 P. Hefe, 1/4 l lauwarme Milch, 1 Ei, 3 Dotter, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 80 g Staubzucker, 1 P. Vanillezucker

Zutaten Füllung:

6 EL Honig, 1 TL Butter, 2 EL Rum, 3 EL Zucker, 1 TL Zimt, 30 g Rosinen, 80 g Walnüsse gehackt

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die übrigen Zutaten der Reihe nach zugeben. Mit den Knethaken des Mixers zuerst bei niedriger Stufe, dann bei hoher Stufe, kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. Nochmals durchkneten, dann fingerdick ausrollen. Für die Füllung die Zutaten kurz aufkochen, vom Herd nehmen und rühren, bis alles lauwarm ist. Füllung auf den Teig streichen, dann einrollen. Zu einem Kranz formen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und in eine befettete, mit Zucker ausgestreute Form legen. An einem warmen Ort ein halbe Stunde gehen lassen, dann ins auf 180 Grad vorgeheizte Backrohr stellen und 40 Minuten backen.