



KÄRNTNER REINDLING NACH EINEM TRADITIONELLEN REZEPT

Germteig:

500 g Mehl
40 g Zucker
1 TL Salz
80 g Butter
250 ml Milch
1 Ei
2 Dotter
1 Würfel frische Hefe oder 2 Pkg Trockenhefe

Fülle:

100-120 g Butter
140 g braunen Zucker (am besten sehr fein oder Honig)
170 g Rosinen
(evtl. 130 g gemahlene Nüsse)

Gewürze: jeweils 1 gestr. TL Anis und Kardamom
1 gehäufte TL Vanille, 2 gehäufte TL Zimt

Für die Form:

Etwas geschmolzene Butter und braunen Zucker

Zum Bestreichen:

Etwas geschmolzene Butter ODER 2 Eigelb mit einem Schuss Sahne vermischt



Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz) gut miteinander vermischen. Wenn ihr einen besonders aromatischen Teig wünscht, gebt die Gewürze (außer dem Zimt, das kommt immer in die Füllung) gleich zum Mehl dazu.
- Butter schmelzen, Milch erwärmen. Beides vermischen, darauf achten, dass die Mischung nicht zu heiß ist. Die Hefe darin auflösen. Fügt das Ei und die zwei Dotter hinzu und gebt die Mischung zu den trockenen Zutaten.
- Knetet den Teig entweder per Hand oder mit den Knethaken der Küchenmaschine (besser, weil ihr ihn länger kneten könnt, das ist gut für die Konsistenz).
- Der Teig ist nicht kompakt, sondern klebrig und das ist gut so.
- Gebt ihn auf eine nicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet nicht allzu viel Mehl unter, sondern nur so viel, dass er nicht mehr auf der Fläche klebt. Gebt den Teig in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel und lasst ihn zwei Mal gehen.
- Nach dem ersten Mal, nach ca. 40 min, drückt ihr den Teig leicht mit den Händen zurück. Dann lasst ihr ihn wieder für ca. 30 min gehen. Das Volumen sollte sich insgesamt verdoppelt haben.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche walkt ihr ihn mit einem Nudelholz ca. 2-5 mm dick zu einem Rechteck aus (meines war ca. 47x50 cm groß).
- Bestreicht das Rechteck mit der geschmolzenen Butter. Über der Butter verteilt ihr den braunen Zucker, vermischt mit den Gewürzen und abschließend die Rosinen. Rollt das Rechteck von der langen Seite aus schön straff ein, da sonst nach dem Backen zu große Luftlöcher entstehen.
- Reindlingform, Kranz- oder Guglhupfform mit zerlassener Butter ausstreichen und mit braunem Zucker austreuen (bei Verwendung der Reindlingform/des Topfes müsst ihr keinen Zucker zum Austreuen verwenden).
- Die fertige Rolle in die Form geben und nochmals für 30 min mit einem Küchentuch bedeckt, gehen lassen. Danach mit etwas Butter bestreichen (für die rustikale Variante) oder mit einer Eigelb-Sahne-Mischung (für mehr Glanz).

Backzeit: im NICHT VORGEHEIZTEN OFEN, 170 Grad Umluft, es geht auch bei 190 Grad Ober-/Unterhitze, Umluft ist aber besser. Topf/Reindl: 45-50 min. Guglhupfform: 40-45 min. Kranzform: 35-40 min.

Nach ca. 30 min kann es sein, dass der Reindling oben recht dunkel wird. Sollte das der Fall sein, einfach mit Alufolie abdecken und fortfahren. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, stürzen und genießen.



KORUŠKI USKRSNI SPECIJALITET „REINDLING“ MIRISNO PECIVO SA SMEĐIM ŠEĆEROM I CIMETOM

Dizano tijesto:

500 g brašna
40 g šećera
1 kašika soli
80 g maslaca
250 ml mlijeka
1 jaje
2 žumanjka
1 kocka svježeg kvasca ili 2 pak suhog

Fil:

100-120 g maslaca
140 g smeđeg šećera (najbolje što sitnijeg ili meda)
170 g grožđica
(evtl. 130 g mljevenih oraha)

Začini: po 1 vrhom ravnu kašiku anisa i kardamoma
1 vrhom puna kašika vanilije i 2 vrhom pune kašice cimeta

Za premazivanje kalupa:

Malo otopljenog maslaca i smeđeg šećera

Za premazivanje kolača:

Malo otopljenog maslaca Ili 2 žumanjka pomiješana sa malo slatkog vrhnja



Priprema:

- Pomiješajte suhe sastojke (brašno, šećer, so). Ukoliko želite jako intenzivan miris i boju tijesta, stavite začine (osim cimeta, jer se taj uvijek stavlja u fil) u tijesto.
- Rastopite maslac i zagrijte mlijeko. Pomiješajte ova dva sastojka i prekontrolirajte temperaturu miješavine, jer ne smije biti prevruća.
- Mlijeku i maslacu dodajte i razmravljeni kvasac, dobro promiješajte pa dodajte jaje i žumanjke.
- Sjedinite suhe sastojke sa tečnim i zamijesite tijesto pomoću ruku ili kuhinjske mašine (nastavci za tijesto). Ako imate mašinu, koristite je, jer ćete tijesto duže moći mijesiti a to je povoljno za konzistenciju.
- Tijesto nije kompaktno nego prilično ljepljivo ali to je sasvim u redu. Prebacite tijesto na lagano pobrašnenu podlogu. Ne koristite previše brašna, nego samo onoliko koliko treba da se prestane ljepiti za površinu. Tijesto i dalje treba da bude na mekšoj strani.
- Prebacite ga u lagano pobrašnenu zdjelu i pokrijte poklopcem ili krpom. Ostavite na toplom mjestu 2 puta da nadolazi. Nakon prvog puta, nakon ca. 40 min tijesto rukama „vratite“ u posudu. Zatim ostavite još ca. 30 min da nadolazi. Volumen bi se ukupno trebao udvostručiti.
- Razvaljajte tijesto na pobrašnenoj podlozi u oblik pravokutnika veličine 47x50 cm, na ca. 2-5 mm debljine. Premažite ga otopljenim maslacem, pospite mješavinom šećera i začina i grožđicama.
- Zarolajte pravokutnik što čvršće, počevši od duge strane. Ukoliko tijesto zarolate labavo, imaćete prevelike rupe u kolaču nakon pečenja.
- Kalup (šerpu, kuglof ili vijenac) premažite otopljenim maslacem i pospite smeđim šećerom (ako koristite šerpu, ne stavljate šećer).
- Oprezno prebacite roladu u kalup, pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite još 30 min da nadolazi. Zatim premažite otopljenim maslacem (za rustikalnu varijantu) ili mješavinom žumanjka i slatkog vrhnja (za ljepši sjaj).

Vrijeme pečenja: RERNU PRETHODNO NE ZAGRIJAVATI, 170 stepeni vrući zrak, može i na 190 stepeni gornji/donji grijači ali je vrući zrak u ovom slučaju bolji. Šerpa: 45-50 min. Kuglof: 40-45 min. Vijenac: 35-40 min. Nakon ca. 30 min može se desiti da vam kolač počinje jako tamniti. U tom slučaju stavite malo alu-folije na vrh i nastavite pečenjem. Reindling ostavite u kalupu da se ohladi, izvadite i servirajte.