

Kärntner Reindling

1000 g	Weizenmehl 700	5000 g
100 g	Butter (Margarine)	500 g
100 g	Zucker	500 g
15 g	Backmalz	75 g
10 g	Salz	50 g
60 g	Edidotter	300 g
50g	Hefe	250 g
500 g	Milch (Wasser)	2500 g
	Aromen	

Teigtemperatur 28°

Teigruhe: 15 min

Zwischengare: 30 min

Fülle:

200 g	Kristallzucker	1000 g
	Zimt	
600 g	Rosinen (in Rum)	3000 g

Butter für die Form.

Nach der Teigruhe in der gewünschten Größe auswiegen, rundwirken und zugedeckt auf Zwischengare stellen.

Teigstücke rechteckig ausrollen, mit Zimtzucker und Rosinen füllen und zu einem festen Strang rollen. In mit reichlich Butter gefettete Form geben und mit voller Gare bei 180° mit Schwaden backen. Die Backzeit ist abhängig von Form und Größe (500 Gramm Teigeinlage: ca 30 min)