



## Fairer Kärntner Reindling

### Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Dinkelvollmehl
- 2 Eidotter
- 1/8 l Milch
- 40 g Butter
- 20 g Germ
- 40 g Mascobado Vollrohrzucker\*
- 1 Prise Salz
- 1 Schuß Varadero Rum\*

Für die Füllung:

- 100 g Rosinen\*
- 100 g Mascobado Vollrohrzucker\*
- 1 TL Zimt\*
- 100 g Butter

### Zubereitung:

Mehl, Eidotter, Milch, zerlassene Butter, die aufgegangene Germ, Salz und Zucker werden verrührt. Der Teig wird kräftig geschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Platz gestellt. Dann walkt man ihn auf einem bemehlten Tuch 1 cm dick aus, bestreicht ihn mit der Füllung und gibt Butterflocken darauf. Man rollt und dreht ihn zusammen und legt ihn in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform. Nach nochmaligem Aufgehen bei 195°C eine Stunde backen.

\*diese Zutaten erhalten Sie im Weltladen