

# Kärntner Reindling – Original Rezept im Dutch Oven gebacken



## Zutaten

500 g	Mehl Typ 405
20 g	<u>frische Hefe oder 1 Tütchen Hefepulver</u>
100 g	Butter z.B. Kerrygold*
1	Ei und 2 Eigelb
1 TL	Salz
1/4 Liter	Milch lauwarm
50 g	Puderzucker

## Füllung

50 g	Butter
100 g	brauner Zucker
2	EL Zimt*
150 g	Rosinen oder Rumrosinen
60 g	Walnusskerne gemahlen
60 g	Walnusskerne gemahlen

1. Mehl und Hefe in einer Schüssel vermengen
2. Weiche Butter, Eigelb und Ei, Salz und Milch sowie das Puderzucker in die Schüssel geben und 5 Minuten langsam, dann noch mal 10 Minuten auf höherer Stufe durchkneten. Anschließend den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.
3. Grillkohle anzünden. Weitere Hinweise im Text beachten
4. Teig nach der ersten Gare aus der Schüssel holen und nochmals kurz durchkneten. Anschließend auf einem bemehlten Brett bzw. Arbeitsplatte zu einem Rechteck, etwas bleistiftdünn ausrollen.
5. Butter verflüssigen und das Rechteck damit einstreichen. Darauf dann Zimtzucker und Rosinen gleichmäßig verteilen.
6. Teig aufrollen und die Teigschlange dann in die gut gebutterte Form bzw. Dutch Oven legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Anschließend bei ca. 160-170 Grad den Teig im Backofen oder mit ca. 15 Kohlen im Dutch Oven backen. 4 Kohlen auf dem Dutch Oven, 11 Kohlen um den Dutch Oven verteilt. Die dauert dürfte etwa 40 Minuten betragen. Zwischendurch den Deckel und Dutch Oven etwas drehen um keine Hotspots zu bekommen.
8. Wenn der Reindling goldbraun und fluffig wie ein Stuten ist, den Dutch Oven vom Feuer nehmen und sofort stürzen. Den Reindling auf einem Gitter abkühlen lassen.
9. Lauwarm mit etwas Butter genießen.