

SCHNECK IM REINDL

DER ETWAS ANDERE KÄRNTNER REINLING

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

550 g Weizenmehl (Finis Feinstes)
90 g Zucker (**Feinkristall**)
42 g frische Hefe (2 Packerl
Trockenhefe)
1 Prise Salz
250 ml Milch (Zimmertemperatur)
80 g Butter
1 Ei



ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

80 g Zucker (Normalkristall)
65 g brauner Zucker
30 g Zerlassene Butter
2 EL Zimt
150 g Rosinen oder Sultaninen
Rum

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

125 g Staubzucker und min. 2 EL Zitronensaft

Zusätzlich: Für das Reindl etwas zerlassene Butter und Normalkristall- Zucker

UND SO WIRD'S GEMACHT

1. Bei Rosinen oder Sultaninen die Stängel entfernen, grob hacken und min. 3 Stunden in Rum marinieren. (die Rosinen, nicht die Stängel!)
2. 80 g Butter schmelzen und auf die Seite stellen. (abkühlen)
3. Milch (Zimmertemperatur) in der Knetschüssel mit Zucker vermischen, dann Germ dazugeben, Ei dazugeben und durchrühren.
4. Jetzt Mehl und zerlassene Butter dazugeben und unterrühren.
5. In der Küchenmaschine 2 Min. kneten, dann erst Salz dazugeben.
6. Weitere 5 Min. auf mittlerer Stufe gut verkneten (Teig soll glatt sein)
7. Den Teig mit Küchentuch, Bäckerleinen oder Klarsichtfolie abdecken.
8. Teig 45 Minuten rasten lassen... schnarch
9. Backrohr vorheizen (220 Grad)

DIE INNEREN WERTE

Während der Teig rastet und das Backrohr aufheizt, den Normalkristall-Zucker (80 g) mit Zimt (2 EL) vermischen und zur Seite stellen.

Die marinierten Rosinen leicht ausdrücken und zur Seite stellen.

30 g Butter schmelzen und abkühlen lassen.

UNSER REINDL VORBEREITEN

Das Reindl mit Butter ausstreichen und mit Normalkristall Zucker einstreuen

MACH MIR DEN SCHNECK

1. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (60 x 60 cm)
2. Mit der geschmolzenen Butter (30 g) bestreichen und Zucker -Zimt- Mischung drüberstreuen.
3. Rosinen verteilen und als Abschluss die gesamte Fläche mit braunem Zucker (aus der Hand) bestreuen.
4. Teig einrollen (Rolle an den Enden beschneiden. Fertige Rolle sollte 60 cm lang sein)
5. Rolle in 5cm dicke Stücke schneiden. (12 Stück)
6. Die Schnecken in eine gefettete Pfanne kreisförmig einlegen (Schnittflächen oben und unten)
7. !Teig nicht mehr gehen lassen.
8. Backrohr auf 180-200°C reduzieren
9. Schneck auf mittlerer Schiene ca 25-35 Minuten backen.
10. Schneck aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

DIE GLASUR

Zitronensaft, und Staubzucker verrühren und die zähflüssige Glasur über den lauwarmen Schneck träufeln (nicht bestreichen).