

# KÄRNTNER REINDLING

À LA WARBADERHOF



AUCH AUF  
BESTELLUNG  
04242 3001-1283



WARMBADERHOF

CAFE  
KONDITOREI

# REZEPT

für einen Kärntner Reindling à la Warmbaderhof

**Für den Teig:** 500 g glattes Mehl, 250 ml Milch, 20 g frische Hefe, 125 g weiche Butter, 75 g Kristallzucker, 3 Dotter, 1 Ei, 5 g Salz, Vanillezucker, Orangenzesten, Zitronenabrieb sowie Zitronensaft, Rum, Butter zum Bestreichen und für die Form zum Einfetten

**Für die Füllung:** Zimt, Zucker, Rosinen, gehackte Walnüsse, flüssige Butter

**Zubereitung:** Milch und eine Prise Kristallzucker auf ca. 25-28 °C erwärmen. Darin die Hefe auflösen und so viel Mehl hinzugeben, bis ein breiiges Gemisch entsteht. Dieses mit Mehl anstauben und mit einem Tuch abdecken und ca. 10 Min. gehen lassen, bis die bemehlte Oberfläche Risse bekommt. Die weiche Butter mit Kristallzucker, Ei und Dotter verrühren. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben und Salz, Vanillezucker, Rum, Orangenzesten, Zitronenabrieb und -saft hinzugeben. Danach den Hefebrei und das Buttergemisch zum Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Abermals mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Min. rasten lassen.

Den Teigling rechteckig, ca. 4 mm dick, ausrollen. Diesen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimt, Zucker, Rosinen und den gehackten Walnüssen großzügig bestreuen. Eng zu einer Rolle eindrehen. Die Rolle dann in die ausgebutterte Form geben, mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem Holzspieß kleine Löcher stechen. Den Reindling ca. 20 Min. gehen lassen. Anschließend im Ofen bei 180 °C 45-50 Min. goldbraun backen.

*Gutes Gelingen wünschen  
Konditormeister\*in Michaela Neumayr & Stefan Heiser*



## SÜSSES

All Ihre süßen Träume auf Vorbestellung. Schmecken Sie echt traditionelle Konditoreikunst, die mit 100% natürlichen Zutaten gefertigt wird. Gerne zaubern wir für Sie:

Kärntner Reindling à la Warmbaderhof, Hochzeitstorten, Taufstorten, Geburtstagstorten für Groß und Klein mit individueller Dekoration, Warmbader Haustorte, Kuchenvariationen, Kekse, Krapfen, ...

Gerne backen wir für Sie auch gluten- und laktosefrei.



**BESTELLSHOTLINE:  
04242 3001-1283**