



Reindling

aus der Tasse

Zuckerreingerl aus dem Häferl von Backen mit Christina



Beschreibung der Zubereitung

Für die **Tassen-Reindlinge** als erstes die lauwarml Milch, die Eier, den Zucker und die Germ in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Danach das Mehl und das Salz dazugeben. Am Schluss noch die zimmerwarme Butter hinzufügen. Jetzt alles zu einem Germteig verkneten und anschließend ca 20 – 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in ca 80 g Stücke aufteilen und diese jeweils zu Kugeln schleifen. Die Kugeln zudecken und ca 10 Minuten rasten lassen. Dann ausrollen und wie auf den Bildern ersichtlich zu den **Tassen-Reindlingen** weiterverarbeiten.

1. Die Teigkugeln dünn ausrollen.
2. Mit verquirltem Ei bestrichen und mit dem Zimt-Zucker Gemisch bestreuen.
3. Nach Wunsch noch einen Tropfen Honig darauf verteilen.
4. Einrollen - und schneckenförmig in die eingefetteten Tassen legen.
5. Die Reindlinge mit einem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad Heißluft ungefähr 20 Minuten backen.

Rezept: Backen mit Christina

Zutaten für 4 Person(en)

66.66666666666667 g	lauwarme Milch
0.2666666666666666	Ei
18.66666666666668 g	Zucker
0.2666666666666666	Würfel Germ
165.33333333333334 g	Weizenmehl (W 700)
1.866666666666667 g	Salz
26.66666666666668 g	zimmerwarme Butter
Fülle	
NaN	verquirltes Ei
NaN	Zucker-Zimt-Gemisch
NaN	nach Wunsch ein wenig Honig



15

PERSON(EN)