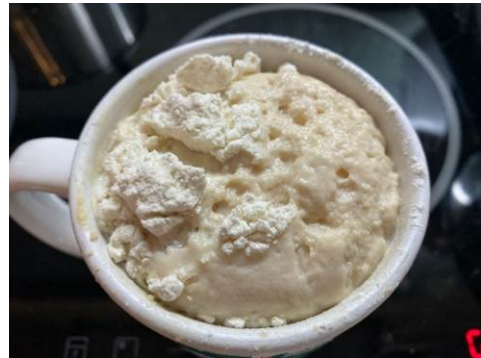


## Zutaten für 2 Reinlinge:

### Dampfl:

100 ml Milch, lauwarm  
42 g Germ  
1 TL Kristallzucker  
etwas glattes Weizenmehl



### Teig:

500 g Weizenmehl, glatt  
50 g Kristallzucker  
25 g Vanillezucker  
1/3 TL Salz  
4 St. Eier, M  
4 EL Butter, zerlassen



### Fülle für 2 Reinlinge teilen:

2x2 EL Butter, zerlassen

280 g Kristallzucker  
2 EL Zimt, gemahlen } Vermengen

20 ml Rum  
180 g Rosinen } Vermengen



### Eistreiche zum Bestreichen:

20 ml Rahm  
1 St. Eidotter, M



## Herstellung:

1. Germ mit Zucker und lauwarmen Milch auflösen, mit glattem Mehl stauben und das Dampfl an einen warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die „Knetmaschine“ geben und gut 5-8 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl in eine große Schüssel geben, das Dampfl und die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Kochlöffel ca. 10 Minuten zu einem glatten seidigen Teig abarbeiten.
4. Teig mit Mehl bestauben mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig halbieren, kurz abarbeiten, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, bemehlen, abdecken und weiter 25 Minuten gehen lassen.
6. Die Fülle ebenfalls halbieren.
7. Teiglinge jeweils ca. 1 cm dick – rund ausrollen.
8. Mit zerlassener Butter beträufeln, Zimt-Zucker darauf verteilen und mit den aromatisierten Rosinen bestreuen.
9. Einrollen, zu einer Schnecke drehen – in einen gebutterten "Rein" geben und 25 min. gehen lassen.
10. Rahm & Eidotter verquirlen, damit den Reinling bestreichen und bei 160 °C Heißluft 25 min backen.



## Herkunft:

- Der Reinling wird zur Osterzeit in verschiedenen Variationen in Kärnten, Steiermark, Friaul-Julisch Venetien und in Slowenien gebacken. Man reicht ihn zu gekochtem Schinken, Würsten und frisch geriebenem Kren.
- In Nord- & Südtirol ähnlich hergestellt wird er Fochaz genannt.