

Kärntner Reindling

Für 1 Gugelhupfform

Für den Hefeteig:

500 g Mehl	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (20 g)
1 Ei	80 g Puderzucker	1 TL Salz
1 EL Vanillezucker	Zitronen-Abrieb	2 EL brauner Rum
50 g weiche Butter		

Außerdem:

weiche Butter	Mehl	60 g zerlassene Butter
80 g Zucker	1 TL Zimtpulver	80 g Rumrosinen
80 g grob gehackte Walnüsse	4 EL brauner Rum	

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Etwa 50 ml Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und glatt rühren. Die Hefemilch in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren, mit Mehl dicht bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Form gründlich einfetten.

Anschließend den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und etwa 1 cm hoch zu einem Rechteck ausrollen. 30 g zerlassene Butter darauf verstreichen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Die Rumrosinen mit den Nüssen gleichmäßig auf dem Teigrechteck verteilen und das Ganze von der Längsseite her kompakt aufrollen. Den Strang leicht in sich verdrehen und zu einem Ring in die Form legen. Den Kuchen nochmals zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Kuchen mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen. Dabei eventuell zwischendurch abdecken, damit er nicht zu stark bräunt. Den Reindling aus dem Ofen nehmen und aus der Form stürzen.

Zum Flambieren den Rum lauwarm erwärmen, in eine Schöpfkelle geben und anzünden.

Sofort über den Reindling gießen und abbrennen lassen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Alfons Schuhbeck am 16. Oktober 2020