Reindling mit Nussfüllung

Leckere Variante des klassischen Reindling mit eingelegten Cranberries und einer feinen Walnuss-Füllung.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 45 min
Backzeit: 1 Std 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 ml Milch, lauwarm
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Frischhefe
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Butter

1 Ei
2 Eigelb
1 Prise Salz

Für die Füllung

80 g getrocknete Cranberries (oder Rosinen)
6 EL Rotwein (bei Rosinen Rum)
400 g Walnüsse, gemahlen
100 g Zucker (bei mir brauner Zucker)
1 gehäufter TL Zimt
6 EL Milch
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Eiweiß

Für die Form

Etwas Butter
brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln, 1 EL vom Zucker dazu geben und verrühren. 15 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
3. Die Cranberries in Rotwein einlegen (oder Rosinen in Rum).
4. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eigelbe in eine Schüssel geben und leicht verkneten. Die abgekühlte, aber noch flüssige Butter so wie die Hefemilch dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt 45-60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dazu gemahlenen Walnüsse zuerst mit Zucker und Zimt mischen, Danach die Cranberries samt Rotwein, die Milch,

den Zitronenabrieb und das Eiweiß dazugeben und alles gründlich verrühren.
6. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
7. Eine Gugelhupfform gut ausfetten und großzügig mit braunem Zucker für die Kruste ausstreuen.
8. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in die vorbereitete Gugelhupfform legen. Dabei sollten die Naht und die Enden oben liegen.
9. Für ca. 80 Minuten backen. Den Reindling anschließend aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.