

Kärntner Reindling

Von Dipl.-Päd. Andrea Amruš-Einspieler_

Germteig: 0,03 kg frische Germ, 5 EL Milch, 1-2 EL Mehl, 1/2 KL

Zucker -

0,5 kg glattes Mehl, 0,08 kg Zucker, 1 P. Vanillezucker, 0,08 kg zerlassene Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, 1 TL Salz, ca. 0,25 l Milch

Zum Bestreichen: 1 Eiklar

- Füllmöglichkeit:** 0,1 kg Gelbzucker, 1 EL Zimt, 0,1 kg gemahlene Nüsse, (1 TL Kakao), (0,09 kg in Rum eingeweichte Rosinen)
- Füllmöglichkeit:** 0,4 kg geriebene Nüsse, 0,2 kg Zucker, 1 EL Zimt, 1 EL Rum, 0,1 kg Rosinen, ca. 0,1 l heiße Milch – zu einer streichfähigen, nicht zu weichen Masse verrühren

1	Dampfl herstellen	5
2	<u>Dampfl warm gehen lassen</u>	<u>10</u>
3	Germteig herstellen, leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken	15
4	<u>Warm gehen lassen</u>	<u>60</u>
5	Germteig in der Schüssel kurz zusammenkneten, dünn rechteckig ausrollen, mit Eiklar bestreichen, mit der Fülle bestreuen oder bestreichen, Teig eng einrollen und in eine befettete Form oder Rein legen	<u>15</u>
6	<u>Zugedeckt warm aufgehen lassen – um ein Drittel</u>	<u>20</u>
7	Den Reindling mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen, mit Milch oder verquirltem Ei bestreichen	5
8	<u>Im vorgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene bei 180 °C backen</u>	<u>60</u>

Koroška pogača

Priredila Andrea Amruš-Einspieler

Kvašeno testo: Kvasec: 0,03 kg svežega kvasa, 5 žlic mleka, 1-2

žlici moke, ½ žličke sladkorja -

0,5 kg gladke moke, 0,08 kg sladkorja, 1 vrečka van. sladkorja, 0,08 kg raztopljenega masla, 1 jajce, 1 rumenjaka, 1 žlička soli, pribl. 0,25 l mleka

Za pomazati: 1 beljak

- možnost nadeva:** 0,1 kg rumenega sladkorja, 1 žlica cimeta, 0,1 kg zmletih orehov, (1 žlička kakava), (0,09 kg rozin, namočenih v rum)
- možnost nadeva:** 0,4 kg zmletih orehov, 0,2 kg sladkorja, 1 žlica cimeta, 1 žlica ruma, 0,1 kg rozin, pribl. 0,1 kg vročega mleka – vse sestavine zmešaj v zmes, ki se da komaj mazati (ne premehko)

1	Pripravi kvasec	5
2	<u>Pusti na toplem vzhajati</u>	<u>10</u>
3	Pripravi kvašeno testo, rahlo pomokaj z moko, pokrij s prtičkom	15
4	<u>Pusti na toplem vzhajati</u>	<u>60</u>
5	Testo v skledi kratko pregneti in pravokotno razvaljaj na pomokani deski, pomaži z beljakom, potrosi z nadevom ali nadev namaži, tesno zvij, položi v namazan model	15
6	<u>Pusti pokrito na toplem vzhajati – naraste naj za tretjino</u>	<u>20</u>
7	Pogačo večkrat prebodi do tal, pomaži z mlekom ali razžvrkljanim jajcem	5
8	<u>Speci v segreti pečici pri 180 °C – na spodnji mreži</u>	<u>60</u>