

Steirischer Apfel-Preiselbeer-Reindling

ZUTATEN für eine Gugelhupfform:

500 g glattes Mehl
20 g frische Germ (Hefe)
250 g Milch
60 g Kristallzucker
60 g flüssige Butter
1 Ei
Prise Salz
½ Packung Vanillezucker

für die Fülle:

200 g Äpfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
70 g Kristallzucker
100 g Preiselbeermarmelade
30 g getrocknete Preiselbeeren
Abrieb einer ½ unbehandelten Zitrone
Rum nach Geschmack
½ TL Zimt

ZUBEREITUNG:

Zunächst aus der Germ, wenig Zucker, etwas Mehl und einem Schuss lauwarmer Milch ein Dampfl zubereiten. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Dampfls verdoppelt hat.

Das Dampfl gemeinsam mit dem Mehl, der warmen Milch, den Eidottern, einer Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und der warmen Butter mit den Händen oder in der Küchenmaschine zu einem schönen glatten Teig verkneten.

Den Teig mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach zusammenschlagen, durchkneten und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Dadurch wird der Teig noch zarter.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz 30 x 30 cm groß ausrollen. Die Fülle auf den ganzen Teig verteilen und diesen wie einen Strudel einrollen. Den Strudel kreisförmig in die Gugelhupfform geben und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober- und Unterhitze 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen und eventuell mit Staubzucker verfeinern.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Steirerhof-Gästebetreuer Hans Toberer