

Steirischer Apfel-Nuss-Reindling à la Johann Pabst

ZUTATEN für eine Gugelhupfform:

500 g glattes Mehl
7 g Trockenhefe
250 g Milch
60 g Kristallzucker
60 g flüssige Butter
1 Ei
Prise Salz
½ Pkg. Vanillezucker

für die Fülle:

200 g Äpfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
70 g Kristallzucker
50 g geriebene Walnüsse
30 g Rosinen
Abrieb einer ½ unbehandelten Zitrone
Rum nach Geschmack
½ gestrichener TL Zimt

ZUBEREITUNG:

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren.

Für den Teig Milch, Butter und Zucker ganz leicht erwärmen und die Trockenhefe darin auflösen. Mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und eine halbe Stunde gehen lassen.

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 Ofen bei 150°C Heißluft 30 Minuten backen.
Herausnehmen und eventuell mit Staubzucker verfeinern.

*Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst!*

