



## Benötigte Zutaten

Teig	
480 g	Mehl (Universal)
1.5 Pkg.	Trockengerm
Prise	Salz
1/2 Fläschchen	Backaroma Zitrone
1 Pkg.	Orangenschale gerieben
1	Ei
1	Dotter
80 g	Staubzucker gesiebt
200 ml	<b>Premium Alpenmilch (lauwarm)</b>
70 g	<b>Premium Teebutter weich</b>
Fülle	
250 g	Erdbeeren geschnitten
200 g	Himbeeren
1 Pkg.	Tortengelee rot
5 EL	Zucker

## Erdbeer-Himbeer Reindling

eine Neuinterpretation eines Oster-Klassikers

### Anleitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen.
2. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig abschlagen.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen.
5. Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen, auf dem Teig verteilen; dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen.
6. Den Teig einrollen und in eine befettete, bemehlte Form geben.
7. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine 1/2 Stunde rasten lassen.
8. Den Reindling mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen.
9. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.
10. Den erkalteten Reindling mit Erdbeeren und Himbeeren verzieren und mit Staubzucker bestreuen.

#### TIPP:

Dieses Rezept funktioniert auch mit anderen frischen Früchten sowie mit tiefgekühlten Himbeeren bzw. Beerenmischungen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten

*SalzburgMilch*

