Brot & Gebäck

Kürbiskernöl-Honigreingerl

Gebäck
Rezeptart

90 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

15 Minuten Backzeit

Zutaten für 12 Portionen

500 g Weizenmehl Type 480 Universal
7 g Salz
5 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ Honig oder Feinkristallzucker in gleicher Menge)
50 g Feinkristallzucker
50 g Butter (handwarm)
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
(20 g geschrotete Steirische Kürbiskerne)
250 g Milch 36°C
Fülle: Feinkristallzucker, geschrotete Kürbiskerne, Zimt, Honig

Zubereitung

1. Milch temperieren, abmessen, alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Teigstücke zu je 80g auswiegen und rundformen (schleifen). Teigkugeln mit Geschirrtuch abdecken und nochmals 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
3. Teigkugeln von Hand etwas flachdrücken. Mit einem Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen (ca. 18 cm lang und 12 cm breit). Mit Feinkristallzucker und geschroteten Kürbiskernen gut bestreuen, etwas Zimt darüber geben und zum Abschluss etwas Honig über den ganzen Teigfleck verteilen.
4. Nun den belegten Teigfleck zu einer Wurst zusammenrollen, von rechts nach links zu einer Schnecke rollen und in eine befettete Backform oder Muffinform geben. Die Reingerl leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur 25 – 35 Minuten aufgehen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 195°C Heißluft vorheizen.
6. Vor dem Backen Reingerl nochmals gut mit Wasser besprühen oder bestreichen und mit viel Dampf goldgelb backen (ca. 15 Minuten). Nach dem Backen sofort aus der Form geben und ggf. verkehrt nochmals kurz nachbacken.

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 7 Minuten etwas intensiver / Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten
Teiggewicht / Stk.: 80 g
Backzeit: ca. 15 Minuten / 195°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner