

Germteig-Reingerl



500g **Dinkelvollkornmehl**

1 Prise **Salz**

1 Pkg **Trockenger**

4 TL **Zucker**

1 Schuss **Öl** (10g) verrühren und mit

300ml warmem **Wasser** zu einem Teig verkneten und an einen warmen Platz zum Gehen stellen.

In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten: Einen Schuss **Öl** in einem Topf erwärmen, eine halbe Tasse **Semmelbrösel** dazugeben und anrösten und dann eine halbe Tasse **geriebene Nüsse** oder Mandeln , 4 Teelöffel **Zucker** und eine kräftige Prise **Zimt** hinzufügen und unter Rühren ein wenig durchziehen lassen.

Wenn der Germteig so weit ist (d.h. er ist durch die Lufteinschlüsse mehr geworden), auf einer bemehlten Unterlage (ideal sind die dünnen Platikscheideunterlagen von Ikea) kleine Stückchen ausrollen (ein leeres Sugoglas leistet gute Dienste) und einen Esslöffel Fülle verteilen und oben verschließen:



Danach zu einer Schnecke rollen und in eine Form setzen.



Wenn der ganze Teig so verarbeitet wurde, die Reingerl im Backofen bei ca 200 Grad 15 Minuten backen. Vor dem Servieren

eventuell noch mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Share this: