

## Reindling

1 kg Mehl  
1 Eier  
Salz  
4 El Zucker  
Anis (optional)  
2 Pkg Trockenger  
¼ l lauwarme Milch  
¼ l lauwarmes Wasser

Zucker  
Zimt  
Rosinen (optional)

Alles in eine Schüssel geben und gut durchkneten (Knehtaben bei Küchenmaschine oder Mixer verwenden).

Den Teig mind. ½ Stunde mit einem Geschirrtuch zugedeckt rasten lassen. Nochmal mit der Hand durchkneten und mit einem Nudelholz ca. 2mm dünn in eine viereckige Form walken. Zimt und Zucker vermischen und auf dem Teig ganzflächig verteilen. Rosinen (optional in Rum getränkt) dazugeben. Teig einrollen und in eine befette Form geben. Die Form kann vorher evtl mit Zucker oder Honig bedeckt werden.

Den Ofen vorheizen und bei 180°C ca. ½ Stunde backen. Der Germteig ist fertig, wenn er beim Draufklopfen hohl klingt.