

# TASSEN-MINI-REINDLINGE

★★★★★ 4.8 bei 25 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 30 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



170 Grad



19 min



## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker, und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 20-30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in 16 gleich große Stücke aufteilen und diese jeweils zu Kugeln schleifen. Die Kugeln zudecken und kurz rasten lassen. Danach dünn oval ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen. Mit einem Teelöffel etwas Honig darauf tröpfeln und schneckenförmig einrollen. In die eingefetteten Tassen geben, mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ungefähr 20 Minuten backen.



Tassen-Reindlinge eignen sich perfekt ZUM Kaffee oder man kann sie auch super einfrieren und hat so schnell was ZUR Hand, wenn sich KURZFRISTIG Besuch anmeldet.

## Zutaten

### FÜR CA. 16 REINDLINGE

#### TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 42 g frische Germ (= 1 Würfel)
- 620 g Weizenmehl 700
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

- 1 Ei
- 5 g Zimt
- 50 g Zucker
- 50 g Honig

- 1 Ei zum Bestreichen
- 16 Tassen  
Butter zum Einfetten