

KLEINE ZEITUNG

GROSSE REISEERLEBNISSE.

BEZAHLTE ANZEIGE



Startseite > Kärnten > Oberkärnten

OSTERN

"Der Kärntner Reindling ist kein Gugelhupf!"

Die Unternehmerin Christine Glinzner-Mosier verkauft in ihrem Fachgeschäft in Spittal spezielle, in dieser Machart extra für sie angefertigte, Emaille-Reindlingformen.

Von **Andrea Steiner** | 12.00 Uhr, 01. April 2018

Sie ist auf einem Bergbauernhof im Gegendtal aufgewachsen und da wurde zu Ostern – wie damals in so vielen Tälern Kärntens – der Reindling in der Rein gebacken. **Christine Glinzner-Mosier** wohnt schon lange in Spittal, die Traditionen ihrer Kindheit hat die begeisterte Hobbyköchin aber nie vergessen. Vor zehn Jahren eröffnete sie am Neuen Platz in Spittal „Geschirr und Geschenke“, ein Fachgeschäft für Koch- und Tischkultur.

Seit Beginn an hat sie das Emaille-Geschirr der österreichischen Firma Riess im Angebot. Vor drei Jahren hatte die vife Geschäftsfrau die Idee, sich bei Riess ihre ganz persönlichen Kärntner Reindlingformen herstellen zu lassen. „Inzwischen habe ich schon mindestens 250 Reinen verkauft. Es gibt sie in zwei Größen, für ein halbes und ein Kilogramm Mehl“, erzählt Glinzner-Mosier. Die für sie produzierten Reinen sind außen und innen schwarz emailliert, da die dunkle Farbe die Hitze besser leitet. Früher waren auch alle Reinen, mit denen gebacken wurde, innen dunkel. „Ein echter Kärntner Reindling ist kein Gugelhupf. Er wird seit Generationen in der Rein gebacken, und diese Tradition sollte nicht in Vergessenheit geraten“, sagt die Spittalerin, die ihre speziellen Kärntner Reindling-Reinen schon an Exil-Kärntner in ganz Österreich verschickt hat.



Christine Glinzner-Mosier lässt bei der Firma Riess Reindlingformen nach Maß anfertigen © Rie-Press

REINDLING-REZEPT

Zutaten für den Teig: 500 g glattes Mehl, 35 g Germ, 100 g Butter, 1 Ei, 2 Dotter, 1/4 l Milch, Prise Salz, 40 g Zucker.

Fülle: 150 g Butter, 250 g Zucker, 2 EL Zimt, 250 g Rosinen, 120 g gehackte Walnüsse. Zubereitung. Eine Rein mit Butter ausstreichen. Aus Germ, etwas Milch und Mehl ein Dampfl zubereiten und mit flüssiger Butter, Mehl, Ei und Eidotter, Salz, Zucker und restlicher Milch zu einem glatten Teil verkneten.

Zugedeckt gehen lassen, zu einem Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen sowie die Zutaten der Fülle verteilen. Einrollen und schneckenartig in die Rein legen.

Backen. Reindling in das kalte Backrohr stellen und mit 180 Grad Umluft goldbraun backen.

Rezept. „Die gute Küche“ von Ewald Plachutta und Christoph Wagner (Quellenangabe).



Andrea Steiner

Redakteurin
Regionalbüro
Spittal/Drau



Mehr von Andrea Steiner >