



Фото: © Österreich Werbung

# Пасхальный райндлинг

**Э**тот десерт появился в **Каринтии**, где его традиционно готовят на *Пасху*, но вообще-то он невероятно вкусен в любое время года.

На родине десерта, помимо Пасхальной недели, его иногда пекут по случаю свадьбы или крещения. И совершенно необязательно, чтобы он был сладким. **Райндлинг** отлично сочетается с маслом и вареньем, но в оригинале его подавали и в качестве хлеба к традиционной пасхальной еде – ветчине, копченым сосискам и яйцам.

Существует бесчисленное множество вариаций классического рецепта райндлинга. Почти в каждой австрийской семье есть свой секрет его приготовления: кто-то добавляет в тесто ром, кто-то заменяет корицу на какао. Так что, освоив этот базовый рецепт, можно смело приступать к экспериментам.

## Вам понадобится:

### Для теста:

- ✓ 500 г муки
- ✓ 250 мл молока
- ✓ 40 г свежих дрожжей
- ✓ 2 яйца
- ✓ 90 г сахара
- ✓ большая щепотка соли
- ✓ 120 г сливочного масла

### Для начинки:

- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 100 г изюма
- ✓ 100 г сахара
- ✓ 1 ст. ложка корицы
- ✓ 100 г измельченных орехов

### Для корочки:

- ✓ 60 г сливочного масла

## Приготовление:

**1** Смешайте муку с дрожжами и небольшим количеством сахара, добавьте немного чуть теплого молока, накройте полотенцем и дайте постоять в теплом месте около получаса.

**2** Добавьте к смеси оставшиеся молоко и сахар, а также яйца, масло и щепотку соли. Перемешайте до однородности и дайте тесту отдохнуть еще минут десять. Раскатайте его до толщины большого пальца.

**3** Для начинки растопите масло и смажьте им раскатанное тесто. Сверху посыпьте сахаром и корицей. Добавьте изюм и орехи. Сверните все в плотный рулет и уложите в форму для кекса. Оставьте подойти на 20 минут.

**4** Небольшие кусочки масла уложите сверху на пирог. Поставьте его в духовку, заранее разогретую до 180° С, на 50–60 минут. Когда райндлинг подрумянится, достаньте форму из духовки и дайте пирогу полностью остыть. Только после этого вынимайте его из формы – если поспешить, горячее тесто может разломаться на куски!

Источник: [www.austria.info](http://www.austria.info)



Фото: © Steinfelder / Kärnten Werbung