



Weitere tolle
Rezepte zur
Genussregion
finden Sie hier

weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
www.genussregion-niederbayern.de
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Fotostudio Eder
Rezept: Bernhard Senkmüller, Genussbotschafter Niederbayern



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern. Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



**genuss
region**
NIEDERBAYERN

WIE BEI OMA

Reinstryezl

Äpfel von oben und unten

Der Reinstriezl gilt als urniederbayerische Speise. Der Name leitet sich vom niederbayerischen Begriff „Reine“ ab. Damit ist typischerweise eine rechteckige Auflaufform gemeint. Vom Reinstriezl gibt es in Niederbayern viele Varianten, zwei davon stellen wir mit diesem Rezept vor: Die „nackerten Mandl“ sind so etwas wie die Basisversion; die „zotterten Weibal“ die Verfeinerung.

Du brauchst

eine Reine, eine Kartoffelpresse oder feine Reibe, ein Nudelholz

Für die nackerten Mandl:

700 g mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)

300 g Streuobstäpfel

150 g Sauerrahm oder Schmand

2 Eier

Zitronensaft

Mehl nach Bedarf

Zucker und Rosinen nach Belieben

2 EL Butterschmalz

6 EL Butter

eine Prise Salz

Zusätzlich für die zotterten Weibal:

200 ml Milch und 2 Eier miteinander verklöppelt



Herstellung

Die Erdäpfel kochen, schälen, fein reiben. Zwei Eier, eine gute Prise Salz und so viel Mehl hinzugeben, dass der Teig sich beim Kneten leicht von den Händen löst. Butterschmalz in eine Reine geben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel würfeln, mit Zitronensaft marinieren. Den Sauerrahm und etwas Zucker und Rosinen beifügen. Alles gut vermischen.

Nun die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig auf eine Dicke von etwa 0,5 cm ausrollen. Je rechteckiger, desto besser. Die Füllung flach auf dem Teig verteilen. Die letzten 10 cm auf jede Seite hin aussparen. Den Teig vorsichtig einrollen und die Rolle in etwa 6 cm lange Stücke teilen. Diese Stücke eng aneinander liegend in die Auflaufform geben und zwar so, dass von oben schön die Schneckenform erkennbar ist. Ein paar Stückchen Butter auf den Schnecken verteilen und 30 Minuten ins Rohr geben.

Zotterte Weibal: Nach 25 Minuten die Milch-Eiermischung angießen und weitere 15 Minuten backen bis alles schön golden glänzt.

Als Beilage empfehlen wir: Vanilleeis, Aronia- oder Vogelbeerengelee mit Joghurt.

