

# Reinstriezel

## Zutaten:

200 ml Warmes Wasser  
550g Mehl  
2 TL Salz  
2x 250 ml Milch  
4 EL Sonnenblumenöl  
4 Eier

## Zubereitung:

Das Mehl mit 1 Ei, 1 TL Salz, Sonnenblumenöl und dem Wasser zusammenmischen zu einer zähen Masse verrühren. Anschließend  $\frac{1}{2}$  Stunde in einer Schüssel ruhen lassen. Am besten an einem warmen Platz. Dann den Teig in ca. 10 Stücke schneiden und diese zu ca. 1,5 mm dicke Stücke auswargeln. Diese sollten möglichst rechteckig sein, sodass man sie in 5-10 cm Stücke schneiden kann. Nun schneidet man in die Mitte jedes kleinen Stückes einen Schlitz von ca. 3cm. Dann zieht man das eine Ende durch den Schlitz. Nachdem wird eine Kasserolle mit Öl oder Magerine eingefettet. Die Teigstücke werden ebenso eingefettet (jedoch nur auf einer Seite). Diese werden dann mit der fettigen Seite nach unten in die Kasserolle gelegt. Sobald der Boden der Kasserolle mit Teigstücken bedeckt ist wird eine zweite Schicht gelegt (aber in die entgegengesetzte so, dass ein Kreuz entsteht). Das macht man, bis die Kasserolle  $\frac{3}{4}$  voll ist. Nun werden 250 ml Milch mit 1 TL Salz warm und wird über den Teig gegossen. Mit der Gabel kann man den Teig etwas anheben, sodass die Milch auch unten hinkommt. Das ganze wird bei 180°C Umluft  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen gebacken. In dieser Zeit kann man schon einmal 250 ml Milch mit den 3 Eiern vermischen und nach der  $\frac{1}{2}$  Stunde in die Kasserolle gießen. Mit der Gabel den Teig nochmal etwas anheben. Wieder in den Ofen geben und nochmal 20 Minuten bei der gleichen Hitze (180°C) backen. Dann alles aus dem Ofen holen und genießen.

2te Version

## Zutaten:

750 g Mehl

2 Eier

5 EL Öl

800 ml Wasser

2 TL Salz

4 EL für die Kasserolle

## Zubereitung:

750 g Mehl, 1 Ei, 4 EL Öl, 1 TL Salz und 800 g Wasser

zusammenmischen und kneten bis der Teig geschmeidig wird ( er darf nicht mehr an den fingern haften bleiben und wenn man ihn verformt, bleibt er nahezu in dieser Position). Nun wird der Teig in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und ruht für eine halbe Stunde an einem warmen Ort. Danach den Teig aus der Schüssel holen und in ca. 2-3 cm breite Stücke schneiden. Jetzt wird die Nudelmaschine auf den breitesten Abstand gestellt und die Teigstücke werden dort hindurch gedreht. Falls der Teig Löcher bekommen sollte, kann man ihn beidseitig mit etwas Mehl bestäuben. Wenn alle Teigstücke zu Bahnen gedreht wurden, klappt man sie zusammen und wiederholt das Ganze. Nun stellt man die Nudelmaschine auf ca. 2mm Stärke ein und führt die Teigbahnen ein zweites mal durch die Nudelmaschine. Auch nun gilt: wieder erst einfach, dann doppelt durchdrehen..Nun werden 4 EL Öl in die Kasserolle gegeben und zum vorwärmen in den, auf 180 °C vorgewärmten Ofen, geschoben. Danach werden die



Teigbahnen in ca. 5 cm breite und ca. 11 cm lange Rechtecke geschnitten und mit 3-4 cm langen Schlitzzen der Länge nach versehen. Dann nimmt man eine Seite des Rechteckes und zieht sie durch den Schlitz. Nachdem das erledigt ist, holt man die vorgewärmte Kasserolle wieder aus dem Backofen und legt die Teigstücke, nachdem man sie mit einer Seite in Öl getunkt hat, in die Kasserolle. Jedoch muss man die Teigstücke mit der öligen Seite nach Unten und in einem Karo-Muster in die Kasserolle legen. Nun werden 450 ml. Milch warm gemacht und in die Kasserolle gegeben, sodass die Teigstücke mit Milch bedeckt sind. Dann wird das Ganze bei 180 °C 15 min. gebacken. Nun wird der Ofen auf 170°C herunter gedreht und 400 ml. Milch mit 4 Eiern und einem TL Salz verrührt, und in die Kasserolle zu den mit milchvollgetränkten Teigstücken gegeben. Nochmals den Teig mit der Gabel anheben und wiederum 25 min. backen. Danach die Kasserolle aus dem Ofen holen und am besten warm mit Apfelmus servieren.

