

Rutesheimer Rohstrudel

Ein Nudelteig, dem etwas Fett eingeknetet wurde (damit er schön mürbe wird), wird dünn ausgerollt. Die Kuoche (Kuchen, ausgerollte Teigstücke) läßt man so abtrocknen, daß sie sich gerade noch aufrollen lassen. Man verteilt auf diesen Kuocho gewürfelte Äpfel, möglichst von etwas sauren Äpfeln, rollt die Kuocho auf und legt sie wie eine Schnecke in den Scherwa (eine irdene Form). Nun verquilt man Rahm, Eier und eine Prise Salz (keinen Zucker, siehe oben!!) und verteilt das ganze über dem aufgerollten Nudelteig, gibt noch Butterflöckchen dazu und bäckt den Scherwa im Backofen bei guter Hitze. Gegessen wird der Rohstrudel heiß.

Guten Appetit.

Bilderstrecke

