

So schmeckt unser Landkreis

Schmierkuchen

Zutaten für 3 runde Bleche

Hefeteig

½ l	heiße Milch
180 g	Fett
2-3	Eier
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1	Hefewürfel
1100 g	Mehl

Mehlschmiere

250 g	Butter
250 g	Mehl
2 l	kochend heiße Milch
250 g	Zucker
250 g	Quark
4	Eier
etwas	Safran
1	Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
	Cognac

Zubereitung

Milch, Fett, Eier, Öl und Salz verrühren. Wenn alle Zutaten vermischt sind, wird auch die Hefe eingebröselt. Anschließend das Mehl hinzufügen. Ist der Teig gut mit den Knethaken durchgeknetet, wird er mit etwas Mehl bestreut und zum „gehen lassen“ an einen zugsaferen Ort gestellt.

Für die Schmiere die Butter in einem großen Topf zergehen lassen und das Mehl unter Rühren dazugeben, bis es Blasen wirft.

Die heiße Milch wird unter ständigem Rühren dazugegeben und der Topf von der Herdplatte genommen. Etwas Zucker unterrühren, den Rest darüber streuen, damit sich keine Haut bildet. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, folgen Eier, Safran, Zitrone, Cognac und Quark.

Der Hefeteig wird auf 3 Portionen aufgeteilt und auf den Blechen ausgerollt. Anschließend wird die Schmiermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilt.

Nach Belieben kann das Ganze mit Weinbeeren, gemahlene Haselnüssen, Mandelblättern und braunem Zucker bestreut werden.

Nach 30 Minuten Backzeit bei 180°C ist der Schmierkuchen fertig und kann abschließend mit etwas Zucker bestreut werden.