

Schneiderfleck

Zutaten

750 g Mehl
3/4 Würfel Hefe
100 g Öl
250 ml Milch
4 Eier
1 TL Salz
100 g Schweineschmalz oder Margarine

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten bis ein fester Klumpen entsteht. Den Teig zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

50 g Schmalz in einer rechteckigen Auflaufform zum schmelzen bringen und mit 2 Prisen Salz austreuen. In einer zweiten Form die restlichen 50 g Schmalz erhitzen.

Aus dem Teig ungefähr 24 Teile abstechen, die Teile lang formen, in Schmalz wälzen und wie ein Gitter in mehreren Schichten in die Form legen. Den Schneiderfleck bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 35 Minuten backen.

Den Schneiderfleck kann man als Beilage zu Braten und Soße oder Linsen und Kassel servieren, aber auch in süßer Form mit Kompott oder Vanillesauce.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

