

Schmerkichl

Schmer = Schweine Nierenfett

[Wikipedia: Flomenschmalz wird aus Flomen \(Eingeweidefett\) von Schweinen hergestellt und ist besonders fein. Unter Flomen versteht man das Fett des Bauchfells und der Nieren.](#)

Das Schmer muss von der harten Haut entfernt werden. 4–5x wässern, bis es nicht mehr blutig ist. Dann in einem Sieb über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag durch eine ganz feine Fleischwolscheibe (1-2mm)drehen.

Zutaten für den Fett-Teig:

(für ca. 130 Stück!)

250g Schmer (Flomen)

250g Butter oder Margarine

300g Mehl

Das Schmer mit dem Butter und etwas Mehl in einer Schüssel vermengen. Dann den Fett-Teig auswellen und unter 4x die 300g Mehl aufstreuen. Dabei jeweils das Mehl auf das ausgewellte Fett aufstreuen und dann den Teig wie im Schaubild zusammen falten.

Nach dem Falten das Paket umdrehen und wieder auswellen. Erneut Mehl aufstreuen und falten. Achtung! Immer in gleicher Richtung falten! Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr bricht. Sonst noch noch weiter falten.

Nun den Teig zur Seite legen und den Hefeteig vorbereiten.

Hefeteig:

Zutaten:

500g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Pack Hefe

Milch (für die Hefe), 1 EL Zucker,

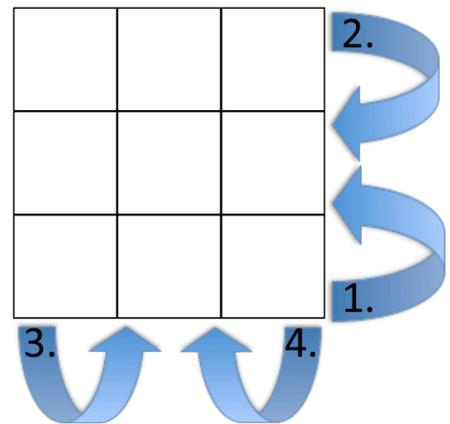
1 gute Prise Salz, 1 Pack Vanillezucker,

Zitronenabrieb (von ca. $\frac{1}{2}$ Zitrone, oder alternativ 5 Tropfen Zitronenaroma)

Zubereitung:

Mit diesen Zutaten einen Hefeteig machen und aufgehen lassen. Wenn der Teig gegangen ist, den Hefeteig auswellen. Das Fett-Teig Paket

aufpacken und auf den Teig legen. Dabei die Seiten vom Hefeteig an allen 4 Seiten etwas einfalten (ca. 1,5 cm). Dann wie zuvor den Fett- Teig zusammenfalten.



Schmerkichl

Das Ganze 4x wiederholen und zwischen dem Falten erneut den Teig gehen lassen. Nach dem letzten Mal „gehen lassen“ dann den Teig auswellen und Stücke schneiden (Größe ca. 12x12 cm). Dann mit einer kräftigen, festen Marmelade (am besten Zwetschgenmarmelade) einen guten Klecks in die Mitte geben. Den Teig von zwei gegenüberliegenden Seiten nach oben nehmen und an den Ecken fest zusammen drücken. Beim Backen springen diese später dann wieder auf.



Backen:

Auf der mittleren Schiene ca. 15 – 18 Minuten bei 200°C (Umluft) backen. Zuvor jedoch mit dem Eigelb bepinseln (wie bei Kipfel).

