

# Oma Lores Schneiders-Fleck (Hefeteigspezialität)

Eine Hefe-Zupf-Gebäck aus Mittelfranken.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Brat-/Auflaufform (24 x 32 cm):**

Fett

## Hefeteig:

125 g Butter

475 ml lauwarme Milch

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

3 Eier (Größe M)

1 TL Salz

100 g Zucker

1 kg Weizenmehl

## Zum Bestreichen und Bestreuen:

125 g Butter

etwa 50 g Zucker

## 1 Hefeteig zubereiten:

Butter zerlassen. Milch in einen Rührbecher geben. Die Hefe hineinbröckeln und verrühren. Eier hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Butter, Salz und Zucker hinzufügen und schaumig aufschlagen. Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefe-Mischung hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mind. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit einem Kochlöffel mit Loch noch einmal von Hand aufschlagen. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, dann wieder mit dem Kochlöffel aufschlagen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

## 2 Form fetten. Butter zerlassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Hefeteig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, **nicht durchkneten** und vorsichtig ohne Druck zu einem knapp 1 cm dicken Rechteck (etwa 24 x 64 cm) ausrollen. Die Platte in 8 cm breite Streifen schneiden, mit Butter bestreichen und nochmals kurz ruhen lassen. Die Streifen hochkant in die Form schichten. Die Streifen mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und nochmals so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 4 Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

- 5 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Den Schneiders-Fleck auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können zum Bestreuen auch Zimt-Zucker verwenden.
- Sie können die mit Butter bestrichenen Stücke vor dem Einschichten auch mit einigen Rosinen und/oder ganz fein gehobelten Apfelscheiben belegen.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

