

Oberpfälzer Kirchweihkuche nach Art „Oma Fischer“

Zutaten für den Grundteig (für 2 Bleche):

500g Mehl
1 PK Trockenhefe
80g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

→ vermengen

100g Butter in
¼ l Milch zerlaufen lassen (darf ziemlich warm sein!!)



Über das Mehl-Gemisch geben und 4-5 Minuten mit Küchenmaschine kneten lassen.

Der Teig sollte dann, mit Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 1 Std. gehen.

Danach nochmals leicht mit der Hand durchkneten – fertig!

Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben oder auf Backpapier auslegen und den Grundteig ausrollen

Es tut gut, wenn der Teig auf dem Backblech nochmals 10-15 Minuten gehen kann.

Entsprechenden Belag darauf geben und **danach** 25-30 Minuten bei 180°C backen.

Zutaten für die unterschiedlichen Beläge:

Zimtschmier (für 2 Bleche)

250g Butter zerlaufen lassen (nicht zu heiß)
250g Zucker untermischen
4-5 Eier untermischen
2 TL Zimt untermischen
(ist eine sehr flüssige Masse!)

Hefeteig auf ein TIEFES Blech ausrollen und die Butter-Zimtmasse darauf gießen.

Streusel:

200g Mehl und
200g Zucker mit
2-3 EL Kokosflocken verkneten

Die Streusel auf die Butter-Zimtmasse verteilen.

Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Mehlschmier (für 2 Bleche)

200g Butter zerlaufen lassen
200g Mehl Einrühren, leicht anbräunen
1l Milch erhitzen, heiß langsam unterrühren (wenn zu dünn, dann 1 Päckchen Vanillepudding unterrühren)

1 Schuss Rum
1 Fläschchen Buttervanille
1 Fläschchen Zitronenaroma
3 Eier
250g Zucker
1 Vanillezucker
2 Messerspitzen Safran

Alles in die Masse einrühren, auf dem Hefeteig geben, mit Mandelblättchen und/oder Rosinen bestreuen

Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Grießschmier (für 2 Bleche)

750ml Milch mit
75g Butter und
75g Margarine in einem Topf zum Kochen bringen
150g Zucker und
100g Grieß (Weichweizen) einrühren, gut durchkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte den Grießbrei ausquellen lassen.

½ Dose Safran mit
etwas Milch anrühren und zusammen mit
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft oder Zitronenaroma
5 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 Schuss Arak-Aroma

In den Grießbrei rühren.

Dann etwas abkühlen lassen und auf den Hefeteig streichen.

Nach Belieben mit Rosinen, brauen Zucker und/oder Mandel bestreuen

Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit!