

Schmer Kipfel (schwierig)

1 kg Mehl,
2 ganze Eier,
200 ml Rahm,
2 Esslöffel Zucker,
100 ml Rum (oder Schnaps)
etwas Salz,
1 Messerspitze Sodabikarbonat
500g frische Schmer (Schweinefilz, das ist das weiße reine Fett)

Schmer fein schaben (alle Häute entfernen) und in drei gleiche Teile teilen.

Mehl, Eier, Rahm, Zucker, Schnaps und Salz gut zu einem Teig zusammenkneten. Dann ausrollen und einen Teil vom Schmer daraufstreichen, zusammenlegen eine halbe Stunde rasten lassen, erneut auswalken und den zweiten Teil Schmer daraufstreichen. Wenn der Teig wieder eine halbe Stunde gerastet hat, wird der dritte Teil Schmer eingearbeitet. Danach den Teig ausrollen und in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden und mit Marmelade oder besser mit Nussfülle füllen und zu Ecken zusammenklappen. Oben mit Eiweiß bestreichen und mit geriebenen Nüssen und Zucker bestreuen. Auf's Backblech setzen und noch etwas gehen lassen. Dann bei 200 Grad goldgelb backen.

Wichtig ist ein sehr scharfes Messer zum Vierecke schneiden, dann blättern sich die vorderen Seiten der Kipfel schön auf und werden super knusprig.