



Zwiebelkuchen

**Zutaten für 1 Rundform 32 cm
oder 2 Rundformen 20 cm:**

Teig:

250 g	Weizenmehl 550
80 g	Butter
½ Würfel	Hefe
5 g	Salz
ca. 175 g	Wasser
200 – 300 g	Speckwürfel
<hr/>	
ca. 1.845 g	Gesamtteig

Belag:

1 kg	Zwiebeln
4	Eier
1 Becher	süße Sahne
1 Becher	Schmand oder Crème Frâiche
120 g	Mehl
15 g	Salz
1 TL	Knoblauchgranulat
½ TL	Kümmel
3 Msp.	Muskatnuss
etwas	Butter oder Schmalz

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Hefe, Salz und Wasser einen weichen Teig herstellen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Die Zwiebeln vierteln, in feine Würfel schneiden und in etwas Schmalz oder Butter glasig dünsten. Danach kalt stellen. Die Eier schaumig rühren, den Schmand bzw. Crème Frâiche und die Sahne zugeben. Die Masse mit dem Mehl andicken und mit den Gewürzen abschmecken- Die gedünsteten Zwiebeln unter die Eiermasse heben. Ebenfalls Speck nach Geschmack unterheben. Den Hefeteig ausrollen und auf das gefettete Blech legen, Rand andrücken. 5 Minuten ruhen lassen, danach die Eier-Zwiebel -Masse daraufstreichen.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: ca. 55 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: ca. 55 Minuten