

Zwiebelkuchen

Zutaten für 1-2 runde Bleche

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 80 g Butter
- ½ Würfel Hefe
- 5 g Salz
- 175 ml Wasser
- 200-300 g Speckwürfel

Zutaten für den Belag:

- 1000 g 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, Knetzeit ca. 10 Minuten.

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: 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 230° C
Unterhitze 150° C
Backzeit: 55 Minuten



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