

Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen

Teig

- 300 g Weizenmehl
- 80 g Margarine
- 125 ml Milch
- 20 g Hefe
- 1 Prieser Salz

Belag

- 4 Eier
- 1 kg Zwiebeln
- 150 g Schwarzwälder Speck
- 300 g saure Sahne (10% Fett)
- Olivenöl
- Kümmel, Salz

Zubereitung

1. Die Milch etwas erwärmen, die Hefe darin auflösen. Mehl und Salz mischen, in eine Schüssel geben, Margarine in kleinen Stückchen hinzugeben. Langsam Milch und Hefe unter vorsichtigem Rühren hinzugeben. Den Teig kräftig kneten und an einem warmen Ort in einer Schüssel mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten gehen lassen.
2. Die Zwiebeln und den Speck jeweils in kleine Stücke schneiden.
3. Den Speck anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen. Zum Fett aus dem Speck etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig anbraten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Das Backblech mit Olivenöl fetten, den Teig darauf ausbreiten, am Rand einen Teigwulst aufbauen.
5. Eier, Sahne und Kümmel verquirlen, mit Salz würzen. Die Zwiebeln darunter mischen, alles zusammen auf dem Teig verteilen.
6. Den Zwiebelkuchen mit Speck bestreuen und bei 200°C etwa 45 Minuten backen.