



Rezept Zwiebelkuchen

Teig:

375 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

250 ml lauwarme Milch

60 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

Mehl mit der Hefe vermischen. Salz, Milch und Butter unterrühren. Alles gut verkneten. Den Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Danach auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech dünn ausrollen und nochmals etwas gehen lassen.

Belag:

40 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl

1 kg Zwiebeln

250 g roher Schinken (gewürfelt)

3 Eier

2 Becher Schmand

Salz (ca. 1 Teelöffel) und Pfeffer

Zwiebeln schälen, in dünne Halbmonde schneiden und mit dem Öl glasig andünsten. Abkühlen lassen und den gewürfelten Schinken unterheben. Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Den Schmand, die Eier und die Gewürze verquirlen und den Kuchen damit übergießen.

Bei 200° C (Ober-/ Unterhitze) ca. 30-40 Minuten backen.

Für die vegetarische Variante einfach den Speck weglassen und eventuell etwas mehr salzen.

Gutes Gelingen!