

Zwiebelkuchen

Zubereitungs-Zeit ca. 120Minuten

Zutaten:

Teig:	Belag:
400 Gramm Mehl	200 Gramm Bauchspeck vom Schwein
75 Gramm Margarine	200 Gramm Schmand
25 Gramm Hefe (frische)	1 TL Salz
1/8 l Milch	1 KG Zwiebeln
1 Ei	2 Eier
Prise Salz	geriebene Semmelbrösel

Zubereitung:

· Belag:

- Zwiebeln in Ringe schneiden
- Bauchspeck würfeln und anbraten (in einem größeren Topf)
- Zwiebelringe dazugeben und ca. 10-15 Minuten dämpfen lassen.
- etwas abkühlen lassen
- 2 Eier, Schmand und Salz hinzugeben und mit dem Mixer verrühren (Mit Pfeffer abschmecken und ggf. Kümmel dazugeben)

· Teig:

- Milch erwärmen
- Das Mehl in einer Schüssel mit einer Mulde versehen; Milch, Margarine, Ei, Salz und zerbröckelter Hefe hinzugeben.
- Alles mit einem Knethaken durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Teig zugedeckt gehen lassen (15-20 Minuten)
- Teig noch einmal durchkneten und wiederum gehen lassen
- Blech mit Margarine bestreichen und Teig auf dem Blech ausrollen

- Mit dem Belag bestreichen und Semmelbrösel darauf streuen
- In den kalten Backofen stellen und bei 200 Grad Celsius ca. 30-45 Minuten backen (öfter mal nachsehen)

Tipp:

Dazu empfehlen wir Federweißer oder roten Sauser.

Kümmel im Belag sorgt für weniger Blähungen.