

Zwiebelkuchen *(für ein Backblech)*

Zutaten Hefeteig

500 g Mehl
1 Prise Zucker
½ TL Salz
1 Würfel Hefe
250 g lauwarme Milch
etwas Milch (Vorteig)



Zutaten Belag

1000 g Zwiebeln
Margarine, Salz, Pfeffer, Fondor
500 g gewürztes Schweinemett
3 Becher Schmand
3 Eier
350-400 g mageren Speck in Würfeln
3-4 EL Semmelbrösel
50 g Butterflocken

Zubereitung

Hefe in Mehlmulde mit der Prise Zucker, etwas Milch und etwas Mehl verrühren. Ca. 15 Minuten gehen lassen. Milch und Salz dazugeben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. In Margarine andünsten (*sollen glasig aber nicht braun werden*) mit Salz, Pfeffer und Fondor würzen. Abkühlen lassen.

Den Teig auf ein Backblech ausrollen. Das Schweinemett auf dem Teig verstreichen. Die gedünsteten Zwiebeln auf das Mett geben und ebenfalls gleichmäßig verstreichen. Den Schmand mit den Eiern verrühren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen (*je nachdem wie „würzig“ das Mett ist*). Eier-Schmand-Masse gleichmäßig auf die Zwiebeln gießen. Als letztes die Speckwürfel auf dem Kuchen verteilen. Mit Semmelbröseln abstreuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Bei 250° ca. 25 Minuten backen.
Ober-Unterhitze mittlere Schiene

Guten Appetit