



Zwiebelkuchen, schwäbischer

Aus Mehl, Hefe, den Gewürzen, Ei, Milch und der zerlassenen Butter einen Hefeteig herstellen.

Für den Belag: Die Zwiebeln abziehen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Kümmel würzen. Ca. 15 Minuten im offenen Topf dünsten, dann abkühlen lassen.

Den durchwachsenen Speck in Würfel schneiden und den Gouda reiben. Speck, Gouda, Crème fraîche und die Eier unter die Zwiebelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hefeteig ausrollen und damit ein Backblech auslegen (den Teig an den Rändern etwas hochdrücken) und die Zwiebelmasse darauf verteilen.

Nochmals gehen lassen und dann in den Backofen schieben.

Bei 200 bis 220 Grad (Heißluft 180 bis 200 Grad) etwa 40 Minuten backen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 12 Portionen:

- 375 g Mehl (Weizenmehl, Weizenvollkornmehl)
- 1 Pck. Hefe (Trocken- oder Frisch-Hefe)
- 1 TL, gest. Salz
- 1 TL, gest. Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL, gest. Kümmelpulver
- 1 Ei(er)
- 150 ml Milch, oder auch Wasser
- 50 g Butter, ausgelassen und abgekühlt
- 2 Zwiebel(n) (Gemüsezwiebeln)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Rosmarin, gemahlen
- 1 TL Kümmel
- 350 g Speck, durchwachsen
- 200 g Käse, (Gouda), mittelalt
- 3 Ei(er)
- 2 EL, gest. Crème fraîche, oder Saure Sahne

Verfasser: fransi

