

Zwiebelkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 1 TL Salz
- 200 g Butter
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Zucker



Für den Belag

- 750 g Zwiebeln
- 175 g Speck (oder Schinkenwürfel)
- 65 g Butter
- 4 Eier
- 250 g saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 EL Kümmel
- 100 g geriebener Käse (Gouda)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	60 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch mit der Butter und der Prise Zucker leicht und löse die Hefe darin auf. Gib das Mehl, das Salz und das Ei in eine Schüssel, füge die Hefemilch zu und knete alles zu einem geschmeidigen Hefeteig. Forme eine Kugel, decke sie mit einem sauberen Tuch ab und lasse sie für eine Stunde gehen.

2. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in dünne Scheiben.
3. Brate den Speck oder die Schinkenwürfel in der Butter in einer großen Pfanne an und gib die Zwiebeln dazu. Brate sie gut an, so dass sie Farbe bekommen.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Hefeteig darauf aus. Forme auch einen kleinen Rand.
5. Mische die Zwiebel-Schinkenmasse mit der sauren Sahne und den Eiern und würze sie kräftig mit Salz, Muskat, Kümmel und Pfeffer. Verteile sie dann auf dem Hefeteig und streue etwas geriebenen Käse darüber.
6. Backe den Zwiebelkuchen für 40 Minuten im auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.
7. Serviere den Zwiebelkuchen noch warm.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

