

Zwiebelkuchen

Zutaten (für ein Blech):

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl
- 1 kg Zwiebeln
- 75 g Speck
- 200 g Sahne
- 2 Eigelb
- Öl
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Hefe in einer Schüssel zerbröseln und den Zucker über zu Hefestückchen verteilen. Nun solange mit den Fingern die Hefe/Zucker-Mischung kneten, bis die Hefe sich vollständig verflüssigt hat. Nun das Mehl, Salz, Öl und Wasser hinzugeben und gut durchkneten. Den fertigen Teig dann anschließend in eine saubere Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und bei Raumtemperatur gehen lassen (Tipp: Der Teig geht noch schneller auf, wenn man ihn im Backofen bei 50°C und geöffneter Backofentür stehen lässt.)

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einem Topf/Bräter dünsten bis sie schön glasig sind. Zum Schluß noch kurz den Speck hinzugeben. Die Zwiebelmasse gut abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit den Eigelb verquirlen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, Zwiebel/Speck-Masse darauf verteilen, mit Pfeffer würzen und die Sahne/Ei-Mischung darüber geben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen dann bei 200°C für ca. 20-25 Minuten backen.

Zum Zwiebelkuchen schmeckt dann natürlich am besten noch frischer Federweißer.