

Zwiebelkuchen

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:

*Dazu passt am besten
Federweißer. Ein
schönes Herbstessen!*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|---|---|
| 1. | 250 g Mehl | in eine Schüssel geben und eine Einsenkung darin formen. |
| 2. | $\frac{1}{8}$ l Milch | warm machen, aber nicht heiß, und in die Einsenkung im Mehl gießen. |
| 3. | 10 g Hefe, 1 EL Öl, 1 Prise Zucker, 1 kräftige Prise Salz | in die Milch streuen, 10 min ruhen lassen und dann mit einem Knethaken lange und ausgiebig kneten, solange bis kein Teig mehr an der Schüsselwand klebt. |
| 4. | Den Hefeteig | in der Schüssel, mit einem Handtuch abgedeckt in einem warmen Wasserbad im Spülbecken 30 – 45 min gehen lassen. |
| 5. | Währenddessen 500 g Zwiebeln (oder mehr) | in halbe Ringe schneiden und in Öl anbraten und leicht salzen. |
| 6. | 100 g Speck (oder mehr) | würfeln und ebenfalls anbraten. |
| 7. | 1 Becher Sahne, 2 Eier und reichlich Salz | zu einer Sauce verquirlen. Die Sauce darf ruhig einen Tick zu salzig sein. Das Salz wird von den übrigens Zutaten beim Backen teilweise aufgenommen. Der Kuchen wird immer etwas fader als die Sauce. |
| 8. | Ein Backblech | mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. |
| 9. | Den Hefeteig | mit Mehl bestäuben, ausrollen und auf das Backblech legen, dabei einen Rand nach oben drücken. |
| 10. | Die Zwiebeln und den Speck | auf den Teig geben. |
| 11. | Die Sauce | darüberschütten. |
| 12. | Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Muskat und Kümmel | würzen. |
| 13. | Den Zwiebelkuchen | bei 200°C für eine halbe Stunde goldbraun backen lassen. Danach heiß servieren und schmecken lassen. |