

Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen für ein Blech

Zutaten:

1-2 Packungen Hefeteig von ODERfrucht

Für den Belag:

4 große Zwiebeln

200 g Räucherspeck

Salz, Pfeffer

Für den Guss:

1 Becher Schmand

1 Becher saure Sahne

5 Eier

Muskat, Kümmel



Hefeteig aus der Verpackung entnehmen und auftauen lassen, anschließend durchkneten und 30 min abgedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen, dabei einen 2 cm hohen Rand auslegen und mehrmals mit dem Messer einstechen und abdecken. Speck in der Pfanne anbraten, herausholen und Zwiebelringe darin anbraten. Speck wieder dazu geben und salzen und pfeffern. Schmand, Sahne und 5 Eier gut verquirlen. Mit Muskat und Kümmel würzen. Den Belag auf den Teig verteilen und den Guss langsam darüber. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 45 min backen. Stäbchenstichprobe!