

Kuchen Backen Rezepte

Klassischer Zwiebelkuchen

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Teigwaren, Backen, Deutschland, Pikant, Speck, Zwiebel, Fleisch

		Für den Teig:	
500 g	Mehl	1/4 Liter	Milch
1	Teel. Salz		-lauwarm
20 g	Hefe	60 g	Butter
	-frisch		
		Für den Belag:	
1	kg Zwiebeln		Salz
150 g	Durchwachsener Speck		schwarzer Pfeffer
3	Eier	1 Teel.	Kümmel
250 g	saure Sahne		
		Außerdem:	
	Fett für das Blech		Mehl zum Ausrollen

Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe in diese Mulde bröckeln, mit etwas Milch glattrühren und zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

Die Butter in der restlichen Milch schmelzen lassen, zum Teig geben und alles glatt verkneten. So lange schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln und in einer breiten Pfanne knusprig ausbraten. Die Zwiebelringe hinzufügen und glasig werden lassen. Etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel die Eier mit der sauren Sahne, Salz, Pfeffer und Kümmel verquirlen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen. Auf das Backblech legen. Die Eiersahne mit den Zwiebelringen vermischen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen gut 35 Minuten backen.