Zwiebelkuchen

Kategorie: Hauptgericht
Zubereitungszeit : 120 min
Portionen: 1 Blech

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ¼ l Milch
- 4 Eigelb
- 100 g Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 400 g durchwachsener Speck
- 300 g Käse
- ¼ l Sahne
- Salz, Pfeffer

Beschreibung:

1. Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen.
2. Lauwarme Milch, 2 Eigelb und die Butter dazugeben und zu einen festen Teig kneten.
3. Den Teig warm stellen und ca. ½ Stunde gehen lassen.
4. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. In der Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten, mit Pfeffer würzen.
5. Den Teig auf dem Blech verteilen und die Zwiebeln darauf verteilen.
6. Den durchwachsenen Speck klein würfeln und auf den Zwiebeln verteilen.
7. Dann noch den Käse klein würfeln und ebenfalls auf den Zwiebeln verteilen.
8. Die Sahne, 2 Eigelb und Salz verquirlen und über den Kuchen geben.
9. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Kuchen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Notizen: