



Schwäbischer Zwiebelkuchen

Warmer würziger Zwiebelkuchen zu Rotwein oder Weißwein. Als Zwischenmahlzeit oder für eine Party.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Weizenmehl

20g Hefe

1 Prise Zucker

250ml Milch

60g Margarine

Salz

Für den Belag:

200g fetter Speck

3000g Zwiebel

4 Eier

375 ml saure Sahne

Salz

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit lauwarmer Milch und einer Prise Zucker zu einem Brei verrühren und das ganze an einem warmen Ort gehen lassen.

Die weiche Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen, etwas Salz und den Rest der Milch hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Speck würfeln und in der Pfanne auslassen. Zwiebeln schälen, in dicke Ringe schneiden, zum Speck geben und glasig dünsten und abkühlen lassen.

Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, mit Salz kräftig abschmecken, dann mit den Zwiebeln und dem Speck vermengen.

Den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, die Zwiebelmasse gleichmäßig verstreichen. Noch einmal gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad für 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Zwiebelkuchen wird warm gegessen.