



Zwiebelkuchen

Zutaten Teig

- 800 g Pizzamehl oder Mehl Typ 405
- 1 Würfel frischer Hefe
- 500 ml lauwarme Milch (37,5°C)
- 160 g Butter (geschmolzen)
- 1 Eßl Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Butter zum Einfetten des Blechs
- etwas Öl zum Anbraten der Zwiebeln

Zutaten Belag

- 5 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g gewürfelter Speck oder Katenschinken
- 3 Becher Schmand
- 6 Eier getrennt
- Salz, Pfeffer, Muskat, (Kümmel)

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Kuhle machen. Dort die Hefe reinbröseln, Zucker dazu und mit der lauwarmen Milch übergießen. Dann alles mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 10 -15 min gehen lassen.

Die Hefe hat sich nun vermehrt und eine Haube gebildet. Das Salz und die geschmolzene Butter zugeben und alles gut mit Knethaken verrühren. Danach alles noch gut mit den Händen auf der Arbeitsplatte durchkneten (5-10 min). Zwischendurch immer mal den Hefeteig kräftig auf die Platte schlagen.

Eine Kugel formen, in der abgedeckten Schüssel für 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Speck würfeln. Beides in einer Pfanne anbraten bzw. glasig dünsten. Dann abkühlen lassen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Schmand vermischen, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.

Der Teig sollte gut aufgegangen sein/sein Volumen verdoppelt haben. Backblech einfetten. Teig nochmal gut durchkneten und dann mit den Händen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen, einen Rand hochziehen.

Darauf die Zwiebelmasse geben und verteilen. Darüber kann man den Kümmel geben (ich mache die Hälfte des Blechs mit und die andere ohne Kümmel). Die Eimasse über die Zwiebeln geben.

Im vorgeheizten Backofen für 20 – 25 min goldbraun backen. Am besten lauwarm und mit einem Glas Federweisser servieren.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.