

# Zwiebelkuchen



Erprobtes Standard-Rezept für den Förderverein  
Hermann-Landwehr-Schule

Mengenangabe für 1 Backblech ca. 40 x 30 cm, Innenmaß

**Hefeteig:** 500 g Mehl, je ein gestr. Teel. Zucker und Salz, 100 g Butter, 40 g Hefe,  $\frac{1}{4}$  l Milch

Milch mit Butter erwärmen, Hefe reinbröseln, Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Das warme Milch-Butter-Hefe-Gemisch dazugeben und Zucker darüberstreuen. Nach ca. 10 Minuten Teig gut kneten und anschließend ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

- Ersatzweise Backmischung Hefeteig, ausreichend für ein Blech –

**Belag:** 300 g geräucherter durchwachsener Speck, 850 g Zwiebeln, Pfeffer, Salz,  $\frac{1}{2}$  Teel. gemahlener Kümmel

Speck in kleine Würfel schneiden und im Topf goldgelb anbraten. Zwiebeln in möglichst dünne Scheiben schneiden und dazugeben – würzen – und ca. 15 Minuten dünsten. Dann abkühlen lassen.

**Guß:** 150 g Creme fraiche, 100 g süße Sahne, 2 Eier, 50 ml Weißwein, Kräutersalz, schwarzer Pfeffer, 100 g geriebener Käse

Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen, den gegangenen Teig auf dem Blech ausrollen und kleinen Rand andrücken. Die abgekühlte Speck – Zwiebelmassen darauf verteilen und zum Schluß den Guß gleichmäßig über die Zwiebelmasse geben. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 200 – 225 °C ca. 35 – 45 Min. backen.

Bitte keine eigenmächtigen Veränderungen vornehmen. Der Zwiebelkuchen sollte auf dem Blech möglichst noch warm angeliefert werden. Bitte **nicht** in Stücke schneiden. Die eigenen Bleche sollen nach Abgabe sofort wieder mitgenommen werden.