

Kuchen Backen Rezepte

Badischer Rahmkuchen

Gattung: Backen, Gebäck,: Kuchen, Gemüse

350 g	Weizenmehl	2	Essl. Öl
	-Type 1050	450 g	Saure Sahne
150 g	Weizenschrot		-Salz
40 g	Hefe		-Pfeffer
1/4 Liter	Wasser	2	Bd. Schnittlauch
1 Teel.	Salz		Margarine
100 g	Margarine		-zum Einfetten
5	Zwiebeln		

Mehl, Schrot, Salz und Margarine in die Schüssel geben.

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zu übrigen Zutaten geben.

Dann glatten Teig herstellen, zugedeckt an warmem Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hefeteig auf gefettetem Blech ausrollen, Zwiebeln darauf verteilen, saure Sahne darüber geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC 20 Min. backen.