

Kuchen Backen Rezepte

Badischer Zwiebelkuchen

Anzahl: 30 cm groß Gattung: Gemüse, Herzhaft, Federweißer

FÜR DEN TEIG

50 g	Mehl	1	Essl. Lauwarmes Wasser
1	Teel. Salz	50 g	Butter
10 g	Hefe	200 ml	Milch
1	Prise/n Zucker		

FÜR DEN BELAG

150 g	Speckwürfel	3	Eier
500 g	Zwiebeln; fein gehackt	200 ml	Süße Sahne
	Salz		Butter für die Form
	Pfeffer		

Für den Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Hefe und Zucker zusammen in Wasser auflösen. Butter schmelzen und zuerst mit der Milch, dann mit der aufgelösten Hefe vermischen. Diese Mischung mit dem Mehl verkneten und den Teig 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag: Die Speckwürfelchen in einer Pfanne erhitzen. Wenn sich genügend Fett gebildet hat, den braun gebratenen Speck herausnehmen und die Zwiebeln in dem Fett glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Eier mit der Sahne verrühren und mit den Zwiebeln und den Speckwürfelchen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Den Teig ausrollen und eine mit Butter eingefettete Springform damit so belegen, dass ein Rand entsteht. Mit der Gabel den Boden mehrfach einstechen. Die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen 30 bis 35 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen.