

ZWIEBELKUCHEN *(ca. 20 Stücke)*

Für den Teig

375 g Mehl
125 ml Öl
30 g Hefe
Salz

Die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser verrühren.

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und die aufgelöste Hefe unterrühren. Öl und Salz hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.

An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen

Für den Belag

1500 g Zwiebeln
100 g Schinkenspeck
Mehl zum bestäuben
6 Eier
400 g Creme fraiche
Pfeffer, Salz, Zucker
Kümmel nach belieben

Die Zwiebeln schälen, würfeln und zusammen mit den Speckwürfeln in der Butter glasig dünsten. Mit etwas Mehl bestäuben und danach gut abkühlen lassen.

Die Eier mit der Crème fraiche verrühren und unter die Zwiebelmasse geben und mit Pfeffer, Zucker, Salz und Muskat würzen.

Das Backblech gut einfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten und in der Grösse des Backblechs ausrollen. Den Teig darauf verteilen und einen Rand hochziehen, andrücken und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Den Belag gleichmässig auf dem Hefeteig verteilen. Nach belieben mit etwas Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C (U: 190 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.