



# Zwiebelkuchen

Für den Teig:

20 g Hefe, 1/8 l Milch, 1 Prise Zucker, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 50 g Sanella

Für den Belag:

1,5 kg Zwiebeln, 20 g Bratfett, 3 Eier, 1 Becher saure Sahne, Kümmel, Salz, Pfeffer, 200 g Speck

Hefe in lauwarme Milch bröckeln, den Zucker hinzufügen. An einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz und Sanella in eine Schüssel geben, die Hefemilch zusetzen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Fett in einem großen, weiten Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig braten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann die Eier und die saure Sahne unterrühren. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit dem Teig auslegen, einen hohen Rand formen. Die Zwiebelmasse einfüllen. Speck würfeln und darüber streuen.

Den Zwiebelkuchen 60 Minuten bei 200 C° backen.



wünscht guten Appetit!