

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Gemüsegerichte](#)

Zwiebelkuchen

Zutaten und Zubereitung

400 g Mehl 1 Würfel Hefe 200 ml Milch 50 g Margarine oder Butter 1 TL Salz 1 kg Zwiebeln
200 g durchwachsenen Speck 2 EL Rapsöl Salz, Pfeffer, Kümmel 250 g saure Sahne 2 Eier 2
Eigelb

Aus Mehl, Hefe, Milch, Fett und Salz einen Hefeteig bereiten und diesen gehen lassen. Zwiebeln
in Ringe schneiden, Speck auslassen, Zwiebeln hinzufügen und mit 40 g Fett gut andünsten.
Zum Würzen Salz, Pfeffer und Kümmel hinzugeben. Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes,
tiefes Backblech geben. Die Zwiebelmasse darauf verteilen und noch mal gehen lassen. Saure
Sahne, Eier und Eigelb verquirlen und darüber gießen. Im Backofen bei 200 Grad etwa 35 - 40
Minuten backen.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails
(Spam) versehen.