

Rezept Zwiebelkuchen

Zutaten (Menge für ein Blech)

Teig:

250 ml Milch
40 g Butter
1 TL Salz
500 g Mehl
2 EL Weizenkleie
1 Würfel Germ

Belag:

1,5 kg Zwiebeln
150 g durchwachsener Speck
30 g Butter
150 g Joghurt
2 Eier
Salz
1 Prise Muskat
½ TL gemahlener Kümmel



Lauwarme Milch, weiche Butter, Salz, Mehl und Weizenkleie in eine Schüssel geben. Germ darüber bröckeln und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

Inzwischen die Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Den Speck würfeln und in heißem Fett anbraten. Zwiebeln dazu geben und glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Joghurt mit den Eiern, Salz, Muskat und Kümmel verrühren und zu den Zwiebeln geben.

Den Germteig in einer befetteten Auflaufform oder einem Blech verteilen und an den Rändern etwas hoch ziehen. Belag darauf verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Guten Appetit!