

Klassischer Zwiebelkuchen

Zutaten Für 20 Stück

Hefeteig

- 500 g Mehl, plus etwas zum Bearbeiten
- 1 Tl Salz
- 25 g Hefe, frisch
- 250 ml Milch, lauwarm
- 60 g Butter, weich
- 1 Ei, Kl. M
- 2 El Öl, neutral

Belag

- 1.5 kg Gemüsezwiebeln
- 200 g Speck, durchwachsen
- 2 El Öl, neutral
- 2 Tl Kümmelsaat
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier, Kl. M
- 300 g Schmand



Zubereitung

- Für den Teig Mehl und Salz mischen. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. Hefemilch, Butter und Ei zum Mehl geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
- Für den Belag Zwiebeln vierteln und in der Küchenmaschine fein schneiden. Speck fein würfeln. 2 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck darin bei mittlerer bis starker Hitze knusprig braten. Zwiebeln und Kümmel zugeben und unter Rühren 5 Min. braten. Zugedeckt bei milder Hitze 20 Min. dünsten, ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Schmand in einer großen Schüssel verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelmischung untermischen.
- Ein tiefes Blech mit 2 El Öl fetten und dünn mit Mehl bestäuben. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als das Blech (ca. 42 x 32 cm) ausrollen. Teig auf das Blech legen und am Rand gut andrücken. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Masse auf dem Teig verteilen. Zwiebelkuchen im heißen Ofen auf der untersten Schiene 35-40 Min. backen.