



Zwiebelkuchen mit Frühlingszwiebeln

Zutaten

Hefeteig

500 g Mehl
2 Eier
100 g Butter
0,15 l Milch
30 g Hefe
Salz

Belag

8 mittelgroße Zwiebeln
100 g Speckwürfel
0,25 l saure Sahne
4 Eier, Salz
Kümmel
Butter zum Anbraten und zum Fetten des Kuchenblechs
3–5 Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung

Die Zutaten für den Hefeteig miteinander verrühren und an einem warmen Platz zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden, in der Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Die Speckwürfel kurz anbraten und mit der sauren Sahne, den Eiern, den Gewürzen und den Zwiebeln in einer Schüssel verrühren.

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Den Teig ausrollen und auf ein gebuttertes Kuchenblech legen (dabei einen Teigrand stehen lassen). Den Belag gleichmäßig darauf verteilen und auf der unteren Schiene ca. 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

Die Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und auf dem Kuchen verteilen.