



Herzhafter Kuchengenuss.

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl
50 g Butter
1/2 Hefewürfel
1 TL Salz und Zucker
150 ml lauwarme Milch

Für den Belag

500 g geschnittene Zwiebeln
75 g Speckwürfel
50 g Butter
1 EL Mehl
100 ml süße Sahne
2 Eier
Salz, Kümmel

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe, einen Teil der Milch, den Zucker und etwas Mehl zu einer zähflüssigen Masse glatt rühren. Danach abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Nachdem sich das Volumen verdoppelt hat den Vorteig zum restlichen Mehl geben, Salz und restliche Milch hinzufügen und den Teig verkneten. Erst dann die sehr weiche Butter zugeben. Den fertigen Teig zum Gehen stehen lassen.

Die geschnittenen Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, anschließend das Mehl unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Die beiden Eier verquirlen und mit der Sahne zur Zwiebelmasse geben, gut verrühren, mit Salz abschmecken. Eine Kuchenform mit dem Hefeteig auslegen, die Füllung hinzugeben, mit den Speckwürfeln und dem Kümmel bestreuen. Zum Schluss noch einige Butterflocken darauf geben.

Auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 35-45 Minuten goldbraun backen.