



Zwiebelkuchen

fuer 4 Personen

Zutaten

Kuemmel
Pfeffer
Salz
1/8 l Oel, Pflanzen-
150 g Butter
2 kg Zwiebeln, weiss
30 g Hefe
375 g Mehl
400 g Creme fraiche
6 Eier, roh
75 g Schinken, geraeuchert, gewuerfelt

Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser verrühren und in einer Schüssel unter das Mehl mischen. Mit Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken); zugedeckt und warm 20 Minuten gehen lassen. Zwiebeln grob würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Eier mit Crème fraiche verrühren und unter die ausgekühlten Zwiebeln geben; salzen und pfeffern. Den Teig durchkneten und ausrollen. Saftpfanne ausfetten, mit Teig auslegen; die Ränder hochziehen. Nochmals 5 Minuten gehen lassen. Die Zwiebeln auf den Teig geben, mit dem gewürfelten Speck und Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Leiste bei 200 Grad 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. WICHTIG! Speckwürfel und Kümmel unter die Zwiebeln mischen! NUR AUSGEKÜHLT ESSEN!!!