

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Zutaten:

Hefeteig

250 g	Mehl
65 ml	Milch
20 g	Hefe
100 g	Butter
1	Eier
1 Pr.	Salz

Füllung

1 kg	Zwiebeln
50 g	Speckwürfel
1/8 l	saure Sahne
2	Eier
20 g	Mehl
1 Pr.	Kümmel
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, diesen abdecken und an warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
- Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Den Speck in der Pfanne anrösten in und eine Schüssel geben.
- In der gleichen Pfanne nun die Zwiebeln glasig andünsten und zu dem Speck geben.
- Jetzt die restlichen Zutaten dazutun und alle Zutaten der Füllung gut miteinander vermengen.
- Den gegangenen Teig auswellen und in eine runde Form (28-30 cm Durchmesser) auslegen.
- Die Füllung auf dem Teig verteilen und bei ca. 220°C etwa 1 Stunde backen.