

## Zwiebelkuchen

28 cm Ø

Zutaten für den Teig:

150 g Mehl Type 550,  
15 g Margarine,  
75 g Wasser, lauwarm,  
1 Prise Zucker,  
15 g Frischhefe,  
1 Messerspitze Salz.

Zutaten Füllung:

500 g Zwiebeln,  
2 Eier,  
60 g Räucherspeck, klein gewürfelt,  
50 g saure Sahne,  
Salz, Pfeffer, Kümmel.

Zubereitung:

Von den Zutaten für den Teig einen Hefeteig kneten,  
etwa 10 Minuten ruhen lassen, ausrollen,

in eine gefettete Springform geben und einen Rand hochdrücken.

Den Räucherspeck anschwitzen, die in Ringe geschnittenen Zwiebeln dazugeben und  
glasig dünsten. Die Eier mit der sauren Sahne verrühren.

Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und mit der Zwiebelmasse verrühren.

Die Zwiebelmasse in die mit dem Hefeteig ausgelegte Springform geben und etwas  
angaren lassen.

Backen etwa 20 Minuten bei 230°C.

