

# Zwiebelkuchen

*Für 6 Personen*

## Zutaten:

### Teig:

250 g Mehl  
¼ Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
1/8 l Milch  
1 Ei  
  
50 g Butter

### Zwiebelfüllung:

5 EL Öl  
1 kg Zwiebeln  
50 g geräucherter Speck  
200 g saure Sahne  
Salz, Pfeffer, Paprika und  
Kümmel

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, 45 Minuten Backzeit*

1. Mehl in ein Schüssel geben, Hefe hineinstückeln und mit Zucker bestreuen. Milch zugeben und zu einem Vorteig verrühren und 30 Minuten gehen lassen.
2. Danach das Ei, die Butter und das Salz zugeben, vermischen und zu einem glatten Teig verrühren. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
3. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Im Öl 10 Minuten lang andünsten und danach die Speckwürfel zugeben und mit braten. Vom Herd nehmen und saure Sahne untermischen. Mit Kümmel, Paprika und Pfeffer würzen.
4. Den Teig auf einem Blech ausrollen, Zwiebelmasse zugeben und 45 Minuten lang bei 200°C backen.