

Rezept Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen wird traditionell am Weinfest zu Federweißer serviert.

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pck. Hefe
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
1 TL Zucker
2 TL Salz
50 g Butter

Zutaten für den Belag:

400 g durchwachsener Speck
1,5 kg Zwiebeln
Öl zum andünsten
Salz, Pfeffer
1 TL gemahlener Kümmel
5 Eier
400 g Creme fraîche

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe in einer großen Schüssel vermengen, die lauwarme Milch mit dem Zucker, dem Salz sowie der Butter zufügen und mit dem Rührgerät auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit etwa verdoppeln, ansonsten einfach noch eine kurze Zeit weiter gehen lassen.

Während dessen kann der Belag für den Zwiebelkuchen zubereitet

werden:

Hierfür die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden bzw. hobeln.

Den Speck klein würfeln. Reichlich Öl in eine Pfanne geben und zuerst die Zwiebelringe darin solange andünsten bis diese glasig werden, anschließend die Speckwürfel ebenfalls mitdünsten. Diese Zwiebelmischung mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig abschmecken.

Die Zwiebelmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit der Creme fraîche verrühren und mit der Zwiebelmasse verrühren.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und ein Backblech gut einfetten.

Den aufgegangenen Teig kurz durchkneten und auf dem Backblech auf dessen Größe ausrollen, mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen und mit dem Belag bestreichen.

Den Zwiebelkuchen für 5 min. gehen lassen und danach im Backofen für ca. 45 min backen lassen.

Lauwarm serviert schmeckt der Zwiebelkuchen am Besten.

Tipps: Käse-Liebhaber können auch noch geriebenen Gouda in die Eier-Creme fraîche-Mischung einrühren.

Der Kümmel kann natürlich auch je nach persönlichem Geschmack ersatzlos gestrichen werden.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)