

Zwiebelkuchen vom Blech Rezept

Zwiebelkuchen vom Blech

Zutaten:

1 Paket Bauernbrot (Fertigbackmischung)
2 kg Gemüsezwiebeln
1 Becher saure Sahne
50 g Butter
4 Eier
250 g durchwachsener Speck
Butter für das Blech
Salz, Pfeffer und Kümmel

Zubereitung:

Speck in Würfel schneiden und mit der Butter in der Pfanne auslassen. Wenn der Speck braun ist herausnehmen, in der Pfanne die in Streifen geschnittenen Zwiebeln glasig dünsten. Eier mit der Sahne vermengen, würzen sie das ganze mit etwas Salz, Pfeffer und nach Geschmack Kümmel.

Die Masse vermische ich dann mit den heißen Zwiebeln und lasse es abkühlen.

Nach den Angaben mache ich den Brotteig fertig und lasse ihn 15 Min. ziehen (bei 50 Grad im Backofen geht er schön auf). Das Backblech mit der Butter großzügig, den Teig darauf dünn ausrollen und nochmals abgedeckt 10 Minuten gehen.

Einen Teil der Speckwürfel auf den Teig verteilen, dann die Eier-Zwiebelmasse darüber verteilen, die restlichen Speckwürfel obendrauf verteilen.

Ab in den Backofen damit und bei 225 Grad 50 Min. backen lassen

[Zurück zu Backrezepte](#)