

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Für den Hefeteig:

250 g	Mehl
50 g	Butter
1/2 Würfel	Hefe
1 TL, gestr.	<u>Salz</u>
1 TL, gestr.	Zucker
150 ml	Milch, lauwarme

Für den Belag:

500 g	<u>Zwiebel(n)</u>
50 g	Butter
1 EL	Mehl
2	<u>Ei(er)</u>
100 ml	süße Sahne
	<u>Salz</u>
	Kümmel
75 g	Schinkenspeck, geräucherter, in Würfel geschnitten
	Butterflöckchen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 45 Min. **Ruhezeit:** ca. 2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal
/ **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Für den Hefeteig:

Einen Vorteig erstellen. Dafür die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und in einem Teil der angewärmten Milch auflösen. Dann den Zucker und etwas Mehl hinzufügen und glatt rühren. Der Vorteig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Hat sich das Volumen des Vorteigs verdoppelt, dann ist er ausreichend gegangen. Diesen dann zum Mehl geben. Das Salz und die Milch gleich hinzufügen. Den Teig kneten und dann erst die sehr weiche Butter zugeben. Den fertig gekneteten Teig zum Gehen stehen lassen.

Wenn er gegangen ist, die Kuchenform mit dem Teig auslegen. Wie hoch man den Rand macht, ist abhängig vom Durchmesser der Form.

Für den Belag:

Die fein gewürfelten Zwiebeln in der Butter unter dauerndem Rühren glasig dünsten. Das kann gut 10 Minuten dauern. Die Zwiebeln dürfen jedoch nicht braun werden. Das Mehl anschließend gleich unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Erst wenn der Hefeteig in der Form gegangen ist, die 2 verquirlten Eier und die Sahne hinzufügen und gut unterrühren. Mit genügend Salz abschmecken, denn die Zwiebeln benötigen ordentlich Salz.

Den Belag dann in die mit dem Teig ausgelegte Kuchenform geben und anschließend noch mit dem geräucherten Schinken und dem Kümmel bestreuen. Abschließend noch einige Butterflocken darauf geben.

Auf der mittleren Schiene bei 200 °C 35 - 45 Minuten backen.

Warm servieren!