

ZWIEBELKUCHEN AUF SCHWÄBISCH

Rezept für ein großes Backblech:

400 g Mehl, 1/2 Würfel Hefe (20 g)

1 kräftige Prise Zucker

1/8 l lauwarme Milch

100 g Schweine- oder Butterschmalz

Salz

1 kg große Zwiebeln

200 g durchwachsener Speck

400 g saure Sahne, 4 Eier

Frisch gemahlener Pfeffer

Geriebene Muskatnuss

Nach Belieben 1 EL Kümmel

»» *Los los*

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker und die Milch hinzufügen. Alles gut verrühren. Den Vorteig etwa 30 Minuten gehen lassen. Schmalz zerlassen. Abgekühlt mit 1 Teelöffel Salz in die Schüssel geben. Alles gründlich vermischen. Zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe oder Würfel schneiden. Den Speck fein würfeln. Den Speck bei mittlerer Hitze ausbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren etwa 10 Minuten weich dünsten. Die saure Sahne mit den Eiern verquirlen. Die Zwiebelmasse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

»» *Ab in den Ofen*

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech einfetten. Den Teig direkt auf dem Backblech ausrollen. Den Belag auf den Hefeteig streichen. Nach Belieben mit etwas Kümmel bestreuen. Den Zwiebelkuchen im heißen Ofen etwa 40 Minuten goldbraun backen. Am besten warm servieren!