

## Zwiebelkuchen nach traditioneller Art



[caption id="attachment\_12929" align="aligncenter" width="850" caption="Zwiebelkuchen frisch aus dem Ofen. Hier mit Schillerwein serviert"][/caption]

Zum jungen Wein den es Ende September und Anfang Oktober gibt, schmeckt ein ofenfrischer Zwiebelkuchen halt am Besten. Dazu habe ich ein Rezept ausgewählt, dass in meiner schwäbischen Verwandtschaft schon seit Generationen gebacken wird. Hier die Rezeptanleitung:

### Zutaten

**Zutaten** (Rezept für eine Kuchenform 28 cm)

#### Für den Teig:

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 21 g frische Hefe
- 1/8 l Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zucker

#### Für den Belag:

- 1 kg Zwiebelwürfel
- 3 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 Becher (200 g) Sahne
- 50 g klein gewürfelter, geräucherter Speck
- 2 EL Distelöl
- Gehackter Kümmel, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Extra: Etwas Semmelbrösel (oder geriebenen Käse)

### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde einen Vorteig mit der in 5 EL lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.



Anschließend die weiche Butter, etwas Salz und die übrige lauwarme Milch unter Rühren zugeben. Teig kneten bis er sich geschmeidig vom Schüsselboden löst. Abdecken und nochmals mindestens eine Stunde gehen lassen.

Den Teig dünn auswellen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auslegen. Die Ränder hochziehen. Den Teigboden mit Semmelbrösel (oder geriebenen Käse) bestreuen.

Für den Belag die geschnittenen Zwiebeln in 2 EL Distelöl ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze glasig dünsten (nicht bräunen). In den letzten 5 Minuten etwas Salz zugeben.

Zwiebeln etwas auskühlen lassen, dann mit Sauerrahm oder Sahne, 3 Eiern und 1 Eigelb, vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den Teigboden füllen und glattstreichen. Obenauf die Speckwürfel (oder ein paar Butterflocken) streuen.

Im auf 200-220 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten goldbraun backen

