

Schwäbischer Zwiebelkuchen



Zutaten:

250 g Mehl
21 g frische Hefe
125 ml Milch
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
1/2 TL Zucker
1 kg Zwiebelwürfel
3 ganze Eier
1 Eigelb
200 g Sauerrahm oder Sahne
etwas klein gewürfelter, geräucherter Speck
2 EL Distelöl
gehackter Kümmel
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
etwas Semmelbrösel (oder geriebenden Käse)



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde einen Vorteig mit der in 5EL lauwarmer Milch aufgelösten Hefe und dem Zucker ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Anschließend die weiche Butter, etwas Salz und die übrige lauwarmer Milch unter Rühren zugeben. Den Teig kneten bis er sich geschmeidig vom Schüsselboden löst. Abdecken und nochmals mindestens eine Stunde gehen lassen. Den Teig dünn ausrollen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auslegen. Die Ränder hochziehen. Den Teigboden mit Semmelbrösel (oder geriebenem Käse) bestreuen.

Für den Belag die geschnittenen Zwiebeln in 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 Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den Teigboden geben 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.