



## Zwiebelkuchen

Erprobtes Standard-Rezept und bitte keine Rezeptveränderungen vornehmen.  
Mengenangabe für 1 Backblech ca. 40 x 30 cm (Innenmaß)

**Hefeteig:** 500 g Mehl, je ein gest. Teel. Zucker und Salz, 100 g Butter,  
40 g Hefe, 250 ml Milch

Milch mit Butter erwärmen, Hefe reinbröseln.  
Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Das warme Milch-Butter-  
Hefe-Gemisch dazugeben und Zucker darüberstreuen. 10 Minuten  
ruhen lassen.  
Danach Teig gut durchkneten und anschließend ca. 30 Minuten  
zugedeckt gehen lassen.

(Ersatzweise Backmischung Hefeteig, ausreichend für ein Blech verwenden)

**Belag:** 300 g geräucherter durchwachsener Speck, 850 g Zwiebeln,  
Pfeffer, Salz, ½ Teel. gemahlener Kümmel

Speck in kleine Würfel schneiden und im Topf goldgelb anbraten.  
Zwiebeln in möglichst dünne Scheiben schneiden und dazu geben,  
würzen und ca. 15 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

**Guss:** 150 g Creme fraiche, 100 ml süße Sahne, 2 Eier, 50 ml Weißwein,  
Kräutersalz, schwarzer Pfeffer, 100 g geriebener Käse

Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Teig ausrollen und mit kleinem  
Rand andrücken. Den abgekühlten Belag (Speck-Zwiebelmasse) auf den Teig  
verteilen und den Guss gleichmäßig über die Zwiebelmasse geben.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen.  
Umluft: 180 °C ca. 30-40 Minuten  
Ober/Unterhitze: 200 °C ca. 35-45 Minuten  
Bitte darauf achten, dass der Zwiebelkuchen nicht verbrennt.

Den Zwiebelkuchen bitte **nicht** in Stücke schneiden und das eigene Blech nach der  
Abgabe sofort wieder mitnehmen. Danke.