

Zwiebelkuchen

Zutaten für: 1 Backblech

Für den Teig:

300	g	Weizenmehl (Typ 405)
100	g	Weizen Vollkornmehl
1	Packung	Trockenhefe (7g)
1	EL	Sonnenblumenöl
½	TL	Meersalz
100	ml	Wasser
175	ml	Milch

Für den Belag:

1	kg	Zwiebeln
200	g	geräucherten Bauchspeck
100	g	mittelalten Gouda
200	g	Crème Fraîche
100	g	Saure Sahne
4	Stück	Hühnereier
50	g	Butter
1	EL	Sonnenblumenöl
2	TL	Kümmel
½	TL	Zucker
2,5	TL	Meersalz
¼	Stück	Muskatnuss



Zubereitungszeit ca.: 1,5 Stunden

Zubereitung:

Als erstes bereiten wir den Teig zu, da dieser eine halbe Stunde gehen sollte. Dafür löst die Hefe in lauwarmem Wasser auf. Gebt die restlichen Zutaten für den Teig in die Schüssel eurer Küchenmaschine und fügt die Wasser/Hefemischung hinzu. Lasst alle Zutaten für 5 Minuten gut durchkneten, bis sich ein schöner und glatter Teig gebildet hat. Legt ein trocknes Küchentuch über die Schüssel und lasst den Teig 30 Minuten gehen.

In der Zwischenzeit bereiten wir den Belag zu, dafür den Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Öl in eine Pfanne geben. Bei größerer Hitze so lange braten bis der Speck schön kross ist, dann nehmt ihn aus der Pfanne und lasst ihn auf Küchenpapier abtropfen. Das Fett in der Pfanne wegschütten und die Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen.

Dann die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, dann die Zwiebelscheiben hinzufügen und für 15 Minuten brutzeln lassen. Immer mal wieder umrühren und darauf achten, dass die Zwiebeln keine Farbe nehmen. Die Pfanne beiseite stellen und die Zwiebeln etwas abkühlen lassen.

Heizt jetzt euren Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Nehmt eine große Schüssel zur Hand und reibt den Käse mit einer Küchenreibe hinein. Fügt die Eier, die saure Sahne, die Crème Fraîche, den Kümmel, Salz, Zucker und Muskat hinzu. Verrührt alles zu einer gleichmäßigen Masse.

Rollt den Teig auf einer - mit Mehl bestreuten- Arbeitsfläche gleichmäßig aus und legt damit euer Backblech aus. Achtet darauf, dass die Ränder bis zur Oberkante des Backbleches mit Teig bedeckt sind. Dadurch kann der Belag nicht unter den Teig während des Backens laufen.

Gebt jetzt die Zwiebeln und den Speck in die Schüssel und verrührt alles mit einander. Diese Mischung gebt ihr dann auf den Teig und verteilt alles gleichmäßig.

Schiebt das Blech auf oberer Schiene für 55 Minuten in den Backofen.

Am liebsten serviere ich den Zwiebelkuchen lauwarm mit einem gemischten Blattsalat.