

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Zwiebelkuchen

Für 1 Blech / Zubereitungszeit ca. 150 Min.

Mehl	500 g	in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die
Hefe	20 g	mit etwas Mehl und der leicht erwärmten
Milch	250 ml	zu einem glatten Vorteig anrühren. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 30 Min).
Butter oder Öl	60 g	und
Salz	etwas	dazugeben und nun das gesamte Mehl mit dem Vorteig verkneten. So lange kneten bis sich der Teig von der Schüssel und den Händen löst. Den Teig nochmal gehen lassen (ca. 1 Stunde), auswellen und auf ein gefettetes Backblech legen.
Zwiebeln	1 kg	in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit gewürfeltem
Speck	120 g	und
Fett	40 g	glasig dünsten. Abkühlen lassen, mit
Sauerrahm	1-2 Becher	
Mehl	60 g	und
Eiern	2-3	vermischen. Mit
Salz		und
Kümmel	½-1 EL	verfeinern und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen für 40-50 Min. backen.

Der ideale Begleiter

[Rivaner / Feinherb](#)

