



Leichter Zwiebelkuchen

Hauptgericht

ZUTATEN

Zutaten Teig:

900 g Mehl
500 ml Wasser
100 g Butter
2 Pck. Trockenhefe
2 Prise Salz
2 Prise Zucker

Zutaten Belag:

1.600 g Zwiebel
500 g Heinrichsthaler Gouda
oder Emmentaler Reibekäse
400 g Speck
200 g Magerjoghurt
30g saure Sahne
2 EL Öl
2 EL Butter
6 Eier
eine Prise Salz, Muskat,
Pfeffer

ZUBEREITUNGS- ZEIT

90 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Schwierig

ZUBEREITUNG

Mehl, Hefe, Zucker und Salz gemeinsam mit kaltem Wasser in eine Schüssel geben. Die weiche Butter hinzufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen für die Füllung Ei und Magerjoghurt verrühren und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Für den Belag Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eiermasse unterrühren.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig auf die Größe eines Backbleches ausrollen. Anschließend aufs Backblech legen und Rand andrücken.

Die Füllung auf den Teig verteilen und mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen. Im Backofen bei 200°C Umlauf (220°C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

*guten
appetit!*