

Zwiebelkuchen



ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe
- 500 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 60 g LANDFEIN Butter
- 250 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
- 1 TL Salz

Füllung:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 Becher LANDFEIN Schmand
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 1 kg ERNTEKRONE Zwiebeln
- 200 g GUT BARTENHOF Bacon
- 3 EL FRISAN Rapskernöl
- 2 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL COOK! Kümmel
- 1 TL COOK! Majoran
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten zusammen mit der lauwarmen Milch verrühren, danach auch Butter und Ei für 8 – 10 Minuten unterkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist.
2. Den Hefeteig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Bacon fein würfeln und den Schnittlauch fein hacken.
4. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln samt Honig darin glasig anschwitzen. Die Gewürze untermischen und abgedeckt für 10 Minuten dünsten – danach gut abkühlen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Blech mit hohem Rand und Backpapier geben und bis in die Ecken ausbreiten und einen leichten Rand formen.
6. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
7. Die Eier, die Hälfte vom Schnittlauch und Schmand unter die Zwiebeln mischen und die Füllung auf dem Teig verteilen. Den Bacon darüberstreuen.
8. Den Zwiebelkuchen für 25 – 30 Minuten goldbraun backen – abkühlen lassen und mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.
9. In handliche Stücke schneiden und in Brotdosen verteilen.