

Schwäbischer Zwiebelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200 gr. Mehl
1/8 l warme Milch
1/2 Würfel Hefe
40 gr. Butter
1 Prise Salz

Für den Belag:

8 große Zwiebeln
3 El. Öl
100 gr. feingewürfelter Speck
2 El. Mehl
200 ml. saure Sahne
200 ml. süße Sahne
5 Eier
Salz
Pfeffer
Butterflöckchen

Und so wird's gemacht:

Aus Mehl, in Milch aufgelöster Hefe, dem Butter und Salz einen Hefeteig kneten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. ruhen lassen. Danach den Teig auswellen und in ein gefettetes Springblech legen und einen Rand hochziehen.

Für den Belag die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und im heißen Öl glasig dünsten. Speckwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Das Mehl mit der Sahne und den Eiern glatrühren. Mit den Zwiebeln verrühren und auf dem Teigboden verteilen. Butterflöckchen aufsetzen und im Backofen bei 200 Grad 45 Min. backen.

Heiß servieren!

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de