



Schwäbischer Zwiebelkuchen

BADEN-WÜRTTEMBERG

© Getty Images/ManuWe

Zutaten

Teig

250 g **Mehl**

50 g **Butter**

½ Würfel **Hefe**

1 TL **Salz**

1 TL **Zucker**

150 ml **Milch**

Belag

500 g **Zwiebeln**

50 g **Butter**

1 EL **Mehl**

2 **Eier**

100 ml **süße Sahne**

Salz

Kümmel

75 g **Schinkenspeck**

Butter

Zubereitung

Für den Hefeteig: Hefe in einer kleinen Schüssel mit warmer Milch auflösen, Zucker und Mehl hinzufügen und glattrühren. Mit Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig in Kuchenform auslegen. Für den Belag: Die gewürfelten Zwiebeln für ca. 10 Minuten in der Butter glasig dünsten, jedoch nicht braun werden lassen.

Das Mehl unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Sobald der Hefeteig in der Form aufgegangen ist, 2 verquirlte Eier und Sahne hinzufügen und unterrühren. Mit Salz abschmecken. Den Belag in die mit dem Teig ausgelegte Kuchenform geben und mit geräuchertem Schinken und Kümmel bestreuen. Abschließend einige Butterflocken hinzugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 35–45 Minuten backen.

Guten Appetit!



Weinempfehlung

Der perfekte Wein für den schwäbischen Zwiebelkuchen ist ein trockener Grauburgunder aus der Pfalz, ein Federweißer, oder ein feinherber Riesling vom Mittelrhein oder der Mosel.