

## Zwiebelkuchen

Rezept für ein Backblech



### Für den Hefeteig

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 Teel. Salz  
1 Teel. Zucker  
ca. 300 ml Milch erwärmen (lauwarm)  
60 g Butter schmelzen  
Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.  
Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

### Belag

750 g Zwiebeln, pellen und würfeln in der Pfanne mit  
60 g Butter andünsten  
Pfeffer und nach Geschmack Kümmel  
  
1 Ei und  
125 ml Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Bestreuen mit

150 g Gouda, mittelalt, gerieben

Den Hefeteig direkt nach dem Gehen ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Die gedünsteten Zwiebeln auf den Teig geben und mit der Ei-Sahne-Masse begießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen.

☞ Lecker auch mit Speck. Dafür 100 g durchwachsenen Speck würfeln und kurz anbraten. Dann die Zwiebel zugeben und dünsten.

☞ Traditionell wird der Zwiebelkuchen mit Federweißen getrunken. Natürlich schmeckt aber auch ein gutes Glas Wein dazu.

*Wir wünschen gutes Gelingen!*