

Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Zutaten Boden:

400 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
2 TL Zucker
½ TL Salz

Zutaten Belag:

800 g Gemüsezwiebeln
150 g gekochter Schinken
3 Knoblauchzehen
3 Eier
50 ml Milch
250 g saure Sahne
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Für den Teig die Hefe klein zerbröseln.
- Kleingebröselte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl und etwas Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Das Restmehl, die Restmilch und das Salz hinzufügen.
- Alles verrühren bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Für den Belag Zwiebeln und Schinken in schmale Streifen schneiden.
- In Öl die Zwiebeln glasig dünsten.
- Zerquetschten Knoblauch und Schinken kurz mitdünsten.
- Mischung salzen und pfeffern.
- Eier, Milch und Sahne verrühren.
- Ebenfalls salzen und pfeffern.
- Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
- Eiersahne über die Zwiebeln gießen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.

Alternativ:

mit 1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz vermischen.
- Mit der Milch verrühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
- Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Weiter mit dem Belag wie oben.