

# 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:

- Klein gebröselte Hefe mit dem Zucker, etwas Mehl Milch zu einem Vorteig verrühren.
- Den Teig 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Das restliche Mehl, die Milch 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.
- 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:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Zucker, Hefe, 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 wie oben