

Papas Zwiebelkuchen

von Michael Hoffmann

Zutaten

- 800 bis 1000 Gramm Hefeteig (für ein Backblech) , alternativ Mischbrotteig vom Bäcker (schmeckt mir am besten)
- 1Kg Zwiebeln
- 50g Butter
- ca. 200g Speck
- 50g Mehl
- 250g Sahne
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln schälen und schneiden (würfeln ist nicht notwendig) ; Butter und Speck in einem Topf gut andünsten; Zwiebeln dazugeben und dünsten bis die Zwiebeln schön glasig sind; Zwischenzeitlich Mehl, Sahne, Ei und Gewürze in einer Schüssel verrühren darauf achten das die Masse flüssig bleibt, notfalls Milch dazu geben; Backofen auf 200°C (Umluft 180°) vorheizen; Teig auf Backblech ausrollen; Schüssel mit dem verrührten Zutaten (Mehl, Sahne, Ei, Gewürzen) in den Topf mit den Zwiebeln geben, gut vermischen. Es ergibt sich eine Zwiebelmaße; Zwiebelmaße gleichmäßig auf Teig verteilen; Backblech in den Ofen und etwa 25 - 30 Min. backen (bis die Zwiebelmaße leicht braun wird)

Varianten

Vegetarier können den Speck natürlich auch weglassen 😊

Wer mag, kann auch Kümmel in die Zwiebelmasse geben

Man kann auch Fertigteig (z.B. "Tante Fanny Dinkel Pizzateig" 400Gramm/Packung) verwenden. Da der recht dünn ist reicht die Zwiebelmasse für 2 Teige. Der Zwiebelkuchen braucht dann im Ofen auch nicht so lange, nur ca. 15 - 20 Minuten.



Zwiebeln im Topf schön glasig dünsten



Zwiebelmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen

Zum Zwiebelkuchen passt natürlich neuer Wein, Federweiser, Suser, Rauscher, neuer Süßer, ... oder wie auch immer ihr das nennt 😊