

Rezept

# Klassischer schwäbischer Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Klassischer schwäbischer Zwiebelkuchen, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>1 TL</b> Zucker	<b>1</b> Würfel Hefe
<b>500 g</b> Mehl	<b>1</b> Ei
<b>6 EL</b> Öl	Salz
1,5 kg Zwiebeln	<b>100 g</b> geräucherter Speck
<b>3 EL</b> Öl	<b>200 g</b> Schmand
<b>2</b> Eier	Pfeffer
gemahlener Kümmel	edelsüßes Paprikapulver
Mehl für die Arbeitsfläche	Öl für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zucker und Hefe in 1/4 l warmem Wasser auflösen, 10 Min. gehen lassen. Teigansatz mit Mehl, Ei, Öl und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- 2.** Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebeln mit Speck bei mittlerer Hitze darin anbraten. Zwiebeln zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten.
- 3.** Den Schmand mit den Eiern verrühren, mit Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver pikant abschmecken.
- 4.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Die Teigplatte auf das Blech legen und leicht andrücken.
- 5.** Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Den Guss darüber gießen. Den Zwiebelkuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Dazu passt ein gemischter Salat.