

Rezept

Zwiebelkuchen mit Speck

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Speck, am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 500 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche | 1 Päckchen Trockenhefe |
| 2 Eier (Größe M) | 50 g Butter |
| Salz | 1-2 EL Essig |
| 1 kg Zwiebeln | 500 g durchwachsener Räucherspeck |
| 4 Eier (Größe M) | ca. 1/2 TL Kümmelsamen |
| 125 ml Milch | Salz |
| Pfeffer | Öl für das Blech |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Backblech (45 × 35 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die Eier, die Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz, den Essig und ca. 375 ml Wasser zufügen. Alles zu einem Teig verkneten und diesen zugedeckt an einem warmem Ort ca. 20 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Räucherspeck würfeln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auslassen. Die Speckwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und im darin verbliebenen Fett bei kleiner Hitze goldgelb braten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Den Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl ausrollen. Das Backblech mit etwas Öl ausstreichen und den Teig darauflegen. Den Teig weitere ca. 20 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann die Zwiebeln darauf verteilen.
4. Die Eier mit dem Kümmel und der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Zwiebeln gießen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, den Speck darüberstreuen und den Kuchen in ca. 10 Min. fertig backen. Sofort servieren.