

Zwiebelkuchen



- Rand festdrücken und Masse einfüllen
- Butterflocken darauf verteilen



- ca. 35 - 45 min backen
- dazu passt neuer Wein (Federweißer)

Zutaten

Zutat	Menge
Mehl	250 g + 1 TL
Hefe	1/2 Würfel
Milch	100 ml
Zucker	1 Prise
Butter	100 g
Salz	2 TL
Schinkenwürfel	100 g
Zwiebeln	500 g
Eier	2 Stk.
Sahne	100 g
Kümmel	1 TL

Quelle

Internet von Mama modifiziert

Zubereitung

- Milch kurz erwärmen
- Hefe reinbröseln, Zucker dazu, rühren, 10 min stehen lassen
- 50 g Butter schmelzen
- Mehl mit 1 TL Salz mischen, Butter unterrühren
- Milch+Hefe dazu und Teig gut kneten
- Teig 1 Stunde warm stellen
- Zwiebeln schälen und hacken
- 50 g Butter in Pfanne, Zwiebeln dazu, glasig dünnen (bis Zwiebeln "trocken" sind), nicht braun
- 1 TL Mehl darüber und alles verrühren, abkühlen lassen
- Schinkenwürfel unterrühren
- Eier mit Sahne verquirlen und untermischen
- Masse mit 1 TL Salz und 1 TL Kümmel würzen
- Backofen auf 200°C vorheizen
- Teig ausrollen, auf Backpapier ziehen und in runde Form geben