

Regge - Kuchen (Taunus)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Brotteig; (Roggenteig)
4	Scheiben	Durchwachsener Speck
5		Zwiebeln
		Salz, Pfeffer
		Kuemmel
1/8	Ltr.	Schmand
2		Eier

Anleitung:

Speck wuerfeln und glasig braten. Im Speckfett gewuerfelte Zwiebeln Etwas Andaempfen. Roggenteig auf Blech auswellen. Schmand mit Ei Verquirlen und auf dem Teig verteilen. Ebenso Speck, Zwiebeln, Salz Und Pfeffer. Im Ofen circa 20 Minuten backen.