

Zwiebel - Kuchen 5

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

Hier ein ganz einfaches Rezept fuer
Zwiebelkuchen, ausreichend fuer ein
Normales Backblech,

FUER DEN HEFETEIG NIMMT MAN

400	Gramm	Mehl,
250	ml	Warme Milch, 2 Eier, Salz und Natuerlich Hefe.

FUER DEN BELAG BRAUCHT MAN

1-1 1/2	kg	Zwiebeln, Je einen Becher saure Und suesse Sahne,
3-4		Eier,
1	Essl.	Mehl, Salz, Pfeffer und wer mag Kuemmel.

Anleitung:

Das Mehl in 'ne Schuessel sieben, eine Mulde Machen und die in die Milch eingeruehrte Hefe hineingeben, und ein Bisschen von dem Mehl dazuruehren. Die Schuessel mit einem Tuch zudecken Und fuer ungefaehr 20 Min. an einen warmen Platz stellen. Dann werden Die Eier dazugegeben, gesalzen und der Teig solange geschlagen bis er Blasen wirft. Auswellen, auf ein Backblech geben und zugedeckt noch 1 Bisschen stehenlassen.

Die in Wuerfel geschnittenen Zwiebeln werden in einer grossen Pfanne in wenig Rama angeduenstet bis sie glasig sind. Dann ein salzen, Pfeffern und auskuehlen lassen. Inzwischen kann man die Eier mit der Suesen Sahne, der sauren Sahne und dem Mehl zu einem glatten Teig Verruehren, zum Schluss gibt man die Zwiebeln dazu. Alles nochmals gut verruehren, wer mag kann noch etwas Kuemmel Dazugeben, und auf den Teig geben. Schoen glatt streichen, und fuer 30-40 Minuten in den 200 Grad heissen Backofen.

Der Kuchen sollte; eine goldbraune Farbe haben. Der Zwiebelkuchen wird dann warm gegessen.

PS: Zwiebelkuchen schmeckt auch aufgewaermt, denn eins sollte man Nicht tun, ihn kalt essen.