

## Zwiebel - Kuchen - Rahm - Badischer(Zwiebelkuchen)

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Weizenmehl; Type 1050
150	Gramm	Weizenschrot
40	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Salz
100	Gramm	Margarine
5		Zwiebeln
2	Essl.	Oel
450	Gramm	Saure Sahne
		Salz
		Pfeffer
2	Bund	Schnittlauch
		Margarine; zum Einfetten

### Anleitung:

Mehl, Schrot, Salz und Margarine in die Schuessel geben. Hefe in Lauwarmem Wasser aufloesen und zu uebrigen Zutaten geben. Dann Glatten Teig herstellen, zugedeckt an warmem Ort ca. 1 Std. gehen Lassen. Zwiebeln schaelen, in Ringe schneiden, mit saurer Sahne vermischen und Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Hefeteig auf gefettetem Blech Ausrollen, Zwiebeln darauf verteilen, saure Sahne darueber geben und Im vorgeheizten Ofen bei 200 GradC 20 Min. backen.