

Zwiebel - Speck - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN BROTTTEIG

500	Gramm	Mehl
1	Würfel	Hefe
1	Tasse	Milch
		Salz
		Wasser

FUER DEN BELAG

4-5	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Schinkenspeckwuerfel

FUER DEN GUSS

2		Eier
2	Essl.	Oel
3	Essl.	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
		Schmand

Anleitung:

1. Aus den o.g. Zutaten einen Brotteig vorbereiten
2. Den fertigen Teig auf ein Backblech ausrollen
3. Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Oel glasig duensten
4. Erst den Schinkenspeck, dann die Zwiebeln auf dem Teig verteilen
5. Eier, Oel, Mehl und Backpulver zu einem dickfluessigen Guss vermengen, Nach Belieben mit Schmand verfeinern - ueber den Kuchen geben
6. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 225GradC Backen
7. Warm servieren

nach altem badischen Hausrezept