

Zwiebelkuchen - Fränkischer

Zutaten für: 4 Personen

		Zubereitungszeit: 50 Min
375	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
1		Ei
105	Gramm	Butter
21	Gramm	Frische Hefe
175	ml	Lauwarme Milch
750	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Räucherspeck
150	Gramm	Crème fraîche
3	klein.	Eier
		Salz
		Kümmel
		Mehl zum Ausrollen
		Fett für die Form

Anleitung:

1. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und das Ei mit 75 g Butter hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren. Mit dem Mehlgemisch zu einem mittelfesten Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in eine gefettete Pizza- oder Tarteform legen. Den Rand etwas hoch drücken. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
3. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Speck und Zwiebeln in der restlichen Butter andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Crème fraîche mit Eiern, Salz und Kümmel vermischen. Die abgekühlte Zwiebel-Speckmischung dazugeben und damit vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm servieren.

Kalorien: 1080 kcal pro Portion

Brenn- und Nährwerte Pro Portion/Stück Brennwert

1080kcal/4510kJ Eiweiß

23g Kohlenhydrate

80g Fett

75g Hinweise zur Berechnung: 1 Portion/Stück = 1/4 des zubereiteten Rezepts