

Zwieback-Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Mehl
1/2 Packung Trockengeram
3 EL Milch lauwarm
1 EL Zucker
5 Eier
30 g Butter flüssig
800 g Zwiebeln
250 g Speck durchwachsen
50 g Margarine
Salz, Paprika, Curry
1 Bund Petersilie
3 EL Milch
200 g Sauerrahm
12 Scheiben Feldbacher Zwieback

Zubereitung:

Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Mehl, Trockengeram, Milch, Zucker, Salz, ein Ei und Butter verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Speck würfeln und in wenig heißem Fett knusprig braten, Zwiebeln und Gewürze zugeben, ca. 10 Minuten dünsten.

Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken. Fünf Eier, Milch, saure Sahne und Petersilie verrühren, abschmecken.

Teig nochmals durchkneten und eine gefettete Form (ca. 25x30cm) damit auslegen.

Zwieback darauf geben, Zwiebel-Speck-Mischung darauf verteilen, Eiersahne darüber gießen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.

