

Zwiebelkuchen mit Speck und Kümmel



Nach diesem Rezept hat schon meine Oma den Zwiebelkuchen gemacht. Komischerweise verträgt man den Kuchen trotz der vielen Zwiebel recht gut.

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 405)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
125 ml Milch
125 ml Wasser
2 EL Speiseöl

Das Mehl mit Trockenhefe, Zucker, und Salz gut miteinander vermischen. Milch und Wasser zusammen lauwarm werden lassen, mit dem Öl dazugeben und zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Zugedeckt in einer Schüssel etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für den Belag:

1 kg Zwiebeln (Menge kann unterschiedlich sein, je nach Größe des Blechs)
250 g Bauchspeck klein gewürfelt
1 großer Becher Creme Fraiche
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen oder am Stück)
3 Eier
3-4 Esslöffel Mehl
Butter zum anbraten und später Butterflocken

Während der Teig aufgeht kann man die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Speck entweder gewürfelt kaufen, oder klein schneiden. Die Butter in einem großen Topf zerlaufen lassen, den Speck mit Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas abkühlen lassen. Das Creme Fraiche und den Sauerrahm mit Eiern und dem Mehl gut verrühren und über die Zwiebelmischung gießen. Danach das Gemisch noch einmal abschmecken

Eine Springform (ca 26 cm Durchmesser) gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen, auf das Blech geben und dabei einen Rand hochziehen. Die Zwiebelmischung gleichmäßig darauf verteilen. Die Butterflocken auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca 60 Minuten backen. Ob der Kuchen fertig ist erkennt man daran, wenn man ein Messer in den Kuchen sticht darf beim raus ziehen nichts kleben bleiben.