

PFÄLZER ZWIEBELKUCHEN

ZUTATEN HEFETEIG

250 g Mehl (Type 405)
½ Päckchen Trockenhefe
50 ml lauwarmes Wasser
100 ml Milch
¼ TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 TL Salz



ZUTATEN FÜLLUNG

1 kg Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
125 g Speckwürfel
2 Eier (M)
200 g Schmand
100 g Reibekäse
1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer, ggf. Paprikapulver

ZUBEREITUNG IN KÜRZE

- 26er Springform buttern und bemehlen
- Hefeteig zubereiten und 10 min kneten, abdecken, 30 min gehen lassen
- Teig ausrollen auf bemehlter Fläche und mit 4 cm Rand in Springform geben
- Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, mit Öl und Speck andünsten und auskühlen lassen
- Schmand, Eier und Käse zu den Zwiebeln geben und gut würzen, Füllung auf den Teig verteilen
- Ofen auf 180 Grad O-/U-Hitze vorheizen, 40 min backen. Lauwarm genießen!