

## Zwiebelkuchen und Federweisser

**Damit ist man immer fein raus . . .**

Sobald das erste Blech den Ofen heiß und duftend verlassen hat,  
schiebt man sofort das nächste hinterher.

Also, bei Freunden reichlich Bleche leihen!

Man sollte nicht den Appetit auf so einen leckeren Zwiebelkuchen unterschätzen!

Davon kriegt man nämlich nie genug – vor allem, wenn der Abend lang ist.

**Zu Trinken gibt's am liebsten neuen Wein, sprich Federweißen.**

### Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl  
250 ml Milch  
40 g frische Hefe  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
2 Eier  
5 EL Öl

### Zutaten für den Belag:

1 kg Zwiebeln  
200 g Schinkenwürfel  
300 g geriebenen Käse  
4 EL Öl  
2 Becher Schmand  
4 Eier  
Kümmel  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung Hefeteig:

- Milch in einem hohen Topf erwärmen. Mehl, Hefe und Zucker hinzufügen und zu einem dicken Brei verrühren.  
Mit einem Tuch bedecken, warm stellen und gehen lassen.
- Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Eier und Hefebrei dazugeben.  
Durch kräftiges Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten. Evtl. Mehl hinzufügen.  
Mit einem Tuch bedecken, warm stellen und gehen lassen.
- Teig erneut durchkneten und ausrollen.

### Zubereitung Belag:

- Zwiebeln auf einem Gurkenhobel in feine Ringe schneiden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten (nicht braun werden lassen).
- Die abkühlten Zwiebeln auf dem fertigen Hefeteig verteilen, mit Kümmel und reichlich Pfeffer würzen.
- Die Schinkenwürfel gleichmäßig verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Schmand mit den Eiern und Salz verquirlen und über den Zwiebelkuchen gießen.
- Bei 180 Grad Umluft ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Quelle:

Arnold Zabert, BACKEN - Die neue große Schule, ©1987 Verlag Zabert Sandmann, München