

Zwiebelkuchen

Zutaten:

Teig:

- Salzigen Hefeteig

Belag:

- 1,5 kg Zwiebel
- 150 g gerauchten Bauch
- 30 g Butter
- 4 - 5 Eier
- 250 g Quark
- 200 ml Süße Sahne
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Etwas Instantgemüsebrühe

Zubereitung:

1. Speck würfeln, mit der Butter in einem großen Topf bei geringer Hitze auslasen;
2. Speckwürfel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen;
3. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden;
4. Topf mit dem Fett wieder erhitzen und die Zwiebel mit Kümmel, Pfeffer und Salz unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dämpfen (nicht anbraten);
5. Topf vom Feuer nehmen und Zwiebelmasse abkühlen;
6. Eier, Sahne und Quark vermischen, Instantbrühe und Salz zugeben und unter die Zwiebelmasse heben;
 - a. Wenn die Zwiebel sehr viel Flüssigkeit gezogen haben, Sahnemenge reduzieren;
 - b. Salzmenge variiert mit Salzgehalt des Specks;
7. Teig in die Form (32 cm) geben, in der Form etwas gehen lassen, dann den Rand nach oben ziehen, Zwiebelmasse einfüllen, Speckwürfel daraus verteilen
8. bei Ober-/Unterhitze 210° (Heißluft 180°) goldbraun backen (ca 40 Min.).