

Der Kochklub für Jugendliche



Fränkischer Zwiebelkuchen

- 375 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 105 g Butter
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 175 ml lauwarme Milch
- 750 g Zwiebeln
- 150 g Räucherspeck
- 150 g Crème fraîche
- 3 kleine Eier
- Salz
- Kümmel
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Form



Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und das Ei mit 75 g Butter hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren. Mit dem Mehlgemisch zu einem mittelfesten Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in eine gefettete Pizza- oder Tarteform legen. Den Rand etwas hoch drücken. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Speck und Zwiebeln in der restlichen Butter andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Crème fraîche mit Eiern, Salz und Kümmel vermischen. Die abgekühlte Zwiebel-Speckmischung dazugeben und damit vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm servieren

Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

