

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #80

Mit Cathrin Ilg

Zwiebelkuchen

Zutaten:

200ml Milch
125g Butter
500g Mehl
1 Würfel Hefe
30g Zucker
1 TL Salz
2 Eier
1,5kg Zwiebeln
200g Speck
200g Creme Fraiche
4 Eier
200g Streukäse
Butterschmalz
Salz, Pfeffer & Kümmel

Zubereitung:

Hefeteig herstellen wie in der Sendung.

4 Eier in einer Schüssel mit einem Becher Creme fraiche miteinander verrühren und mit Kümmel, Salz & Pfeffer würzen.

In Butterschmalz angedünstete Zwiebeln und den Käse dazu geben sowie den Speck.

Den Hefeteig kurz nochmals durchkneten und auf dem Backblech ausrollen.

Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.

Im Backofen bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze 35 Minuten backen.

Schmeckt am besten zu Neuem Wein!

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Cathrin Ilg