

# **Badischer Zwiebelkuchen**

Zubereitungszeit: 60 Min  
Backzeit: 20 – 30 Min. Konventionell 200 °C  
Heißluft 180 °C

**Zutaten (für 1 Backblech):** 300 g Mehl, 20 g Hefe, 1/8 l lauwarme Milch, 1 TL Salz, 1 ½ kg Zwiebeln, 100 g durchwachsener Speck, knapp ½ l saure Sahne, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 EL Kümmel, Margarine für das Backblech

## **Zubereitung**

**A** 300 g Mehl, 20 g Hefe, 1/8 l lauwarme Milch, 1 TL Salz,

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und wenig Mehl verrühren, zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit dem Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Hefeteig nochmals 30 Min. gehen lassen.

**B** 1 ½ kg Zwiebeln, 100 g durchwachsener Speck

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden oder hobeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Die Zwiebelringe zugeben und glasig werden lassen.

**C** Margarine zum Fetten, Mehl zum Ausrollen

Backblech mit der Margarine ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und das Backblech damit belegen.

**D** Knapp ½ l saure Sahne, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1 EL Kümmel

Die saure Sahne mit den Eiern, dem Salz und dem Kümmel verquirlen. Die Zwiebelmischung untermengen und die Masse auf der Teigplatte verteilen. Den Kuchen weitere 15 Minuten gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene 20-30 Min backen.  
Den Zwiebelkuchen nach Möglichkeit heiß servieren.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Dazu schmeckt im Herbst weißer oder roter Federweißer.