



Fränkischer Zwiebelkuchen

Zutaten (für 24 Stück)

Für den Hefeteig:

200 g Mehl Typ 405
10 g frische Hefe
1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz
1/2 EL Butter
1/8 l Milch
2 Eier
2 Msp. Muskat

Schnelle Alternative: Pizzateig aus Hefe, 2 Platten (Fertigprodukt)

Für den Belag:

200 ml Sauerrahm
100 ml Schmand
2 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Kümmel
2 EL gehackte Kräuter
feine Streifen von 5 Zwiebeln
2 Schalotten
1 Frühlingszwiebel
80 ml Brühe
150 g Bauchspeck in Streifen
30 g Kräuterbutter
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Hefeteig selbst herstellen oder ein Pizzateig-Fertigprodukt verwenden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bei Verwendung des Fertigprodukts die beiden Teigplatten übereinander legen und leicht gerollt auf das Backpapier setzen. Den selbst hergestellten Hefeteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ausrollen. Sauerrahm mit Schmand, fein gehacktem Knoblauch, gemahlenem Kümmel, gehackten Kräutern und Zwiebelstreifen auf dem Teig verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad knapp 40 Minuten backen.

In aufgeschäumter Kräuterbutter Streifen von Bauchspeck, Röllchen von Schnittlauch und Frühlingszwiebeln und feine Schalottenwürfel leicht angehen lassen, mit etwas Brühe ablöschen. Über dem fertigen Zwiebelkuchen verteilen. Alles in rechteckige Kuchenstücke schneiden und auf einem Brett anrichten - dazu neuen Wein servieren.

Nährwerte pro Stück

102 kcal - 7g Fett - 3 g Eiweiß - 8 g Kohlenhydrate - 0,6BE