



## Zwiebelkuchen

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 2 Std. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

400 g Mehl  
20 g Hefe  
250 ml Wasser, lauwarm  
1 TL Salz  
3 EL Öl  
800 g Zwiebel(n)  
400 g Speck, durchwachsen und geräuchert  
250 g Gouda  
200 g Sahne  
2 Eigelb  
Öl  
Pfeffer, frisch gemahlen

### NÄHRWERT

Calories: 5768 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, mit Mehl, Salz und Öl zu einem Hefeteig verkneten. Abgedeckt gehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Öl andünsten. Etwas abkühlen lassen. Den Speck würfeln, den Käse reiben. Die Sahne mit den beiden Eigelb verquirlen. Den Teig ausrollen und auf ein Blech legen. Darauf die Zwiebeln verteilen. Mit Pfeffer würzen. Den Speck und den Käse in einer Schüssel miteinander vermischen. Auf den Zwiebeln verteilen. Die Sahne darübergeben.

Bei 50 °C im Backofen bei geöffneter Tür ca. 15 - 20 Minuten gehen lassen.

Das Blech herausnehmen und den Backofen auf 200 °C aufheizen. Den Zwiebelkuchen etwa 30 Minuten backen.