

Zwiebelkuchen mit Schinken

Ein herbstlicher Genuss...



Zutaten für den Belag:

- 1 kg Gemüsezwiebeln
- 150-200 g Schinkenwürfel
- 2-3 EL neutral schmeckendes Öl
- 250-300 g Schmand
- 4 Eier
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Kümmelpulver
- 1 TL Sumach
- 1 TL Speisestärke

Zutaten für den Teig

- 500 g Weizenmehl 550
- 25 g Hefe
- 60 g weiche Butter
- 250 g lauwarmes Wasser (max. 35° C)
- 1 Ei

Zubereitung Teig:

1. Die Hefe zerbröseln und im Wasser auflösen.
2. Mehl, Ei und Butter dazu geben und alle Zutaten mit einem Handrührer verkneten.
3. Teig in einer Schüssel, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung Belag:

1. Die Zwiebeln abpellen, der Länge nach vierteln und quer in Scheiben schneiden.
2. Schinken in einer großen Pfanne oder einem großen flachen Topf bei mittlerer Temperatur knusprig braten.
3. Zwiebeln und Kümmelpulver zugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend mit einem Deckel abdecken und weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten .
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Zuletzt Eier, Schmand, Sumach und Speisestärke in einer großen Schüssel verrühren. Zwiebeln zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen, alles gut vermischen.

Rechtzeitig den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Umluft ist nicht zu empfehlen!

Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen und die Ränder dem Blech anpassen, gut andrücken. Nochmals für 10 Minuten mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen. Zuletzt die Zwiebelmasse darauf verteilen, glatt streichen und auf der untersten Schiene für 35 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit! 😊