

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Zwiebelkuchen

Zutaten

Hefeteig:

Einen Hefewürfel
Ein Pfund Mehl
Ein Esslöffel Öl
Ein Teelöffel Zucker
Eine Tasse Wasser

Belag:

Ein Kilogramm Zwiebeln
125 Gramm durchwachsener Speck
150 Gramm geriebener Emmentaler
Zwei Becher saure Sahne
Drei Eier
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

Hefeteig:

Ein Würfel Hefe wird in etwas lauwarmen Wasser und einem Teelöffel Zucker aufgeweckt. Etwa ein Pfund Mehl wird mit der Hefe, einem Esslöffel Öl und einer Tasse Wasser verknetet, so lange, bis sich der Teig von den Fingern löst. Klebt er zu sehr, muss noch etwas Mehl dazu. Ist er zu trocken, hilft ein weiteres Tröpfchen Wasser. Wichtig ist, den Teig relativ lange zu kneten, damit er anschließend gut gehen kann. Ist er auf doppelte Größe angewachsen, wird er auf das Blech verfrachtet und wie ein normaler Kuchen ausgerollt.

Belag:

1 Kilogramm Zwiebeln wird geschält, die Zwiebeln halbiert und in dünne Scheiben geschnitten. 125 g durchwachsener Speck kommen mit etwas Öl in die Pfanne und die Zwiebeln dazu. Diese sollen schön glasig und braun werden.

150 g geriebener Emmentaler wird mit zwei Bechern saurer Sahne, drei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verrührt, anschließend kommt die – inzwischen abgekühlte – Zwiebel-Speck-Mischung dazu.

Die Zwiebelmasse wird gleichmäßig auf dem Teigblech verteilt und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40 Minuten lang gebacken.