HERRENHOF
ESCHBACH

OMA CILLAS ZWIEBELKUCHEN

6831 ESCHBACH
@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe mit dem Zucker glattrühren und mit der Hälfte der lauwarmen Milch und 3 EL vom Mehl vermischen. Den Vorteig ca. 10 min gehen lassen.
Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei, die restliche Milch und den Vorteig in die Mulde geben.
Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten bis sich dieser vom Schüsselrand löst.
Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort solange gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Inzwischen den Butter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.
Dann den gewürfelten Speck hinzufügen und kurz mit dünsten.
Die Milch und den Kümmel hinzufügen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
Die Eier mit Muskat, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren, zu der Zwiebelmischung hinzufügen und nochmals abschmecken.

Den gegangenen Teig mit bemehlten Händen durchkneten.

Eine Springform (Ø 32cm) mit etwas Butter fetten. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwas mehr als Formgröße ausrollen. In die Form legen und einen Rand hochziehen.

Achtung: Bei einem pikanten Kuchen ist es sehr wichtig, dass der Teigrand hoch genug ist. Sonst fließt der Guss über, läuft unter die Teigplatte und durchnässt diese.

Die Zwiebelmischung auf den Teig geben und glattstreichen. Im auf 200°C (Umluft) vorgeheizten Backofen 25-30 min goldbraun backen.

Zutaten

Für den Teig:
1 Würfel Hefe
500g Mehl
½ TL Zucker
½ TL Salz
¼ l lauwarme Milch
1 Ei
Der Teig reicht für 2 Springformen à 32 cm

Für den Belag
(für eine Springform):
1 kg gewürfelte Zwiebeln
etwas Butter (ca. 60 g)
200 g gewürfelten
Schinkenspeck
4 Eier
1/8 l Milch
1 TL Kümmel
Salz
Pfeffer, Muskat

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

Weinempfehlung

Gutsschoppen

Riesling

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft