Zwiebelkuchen

Reicht für ein Backblech
Einen Hefeteig herstellen aus: 300 g Mehl, 30 g Hefe, 1 knappen TL Salz, 1 EL Margarine, ½ TL Zucker und Milch nach Bedarf. Den fertigen Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, dabei den Rand etwas hochziehen.
Für den Belag etwa 8 große Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Pfanne in Öl glasig dünsten. Bevor die Zwiebeln fertig sind, Speckwürfel zugeben und kurz mit schmoren lassen. Auf den Teig wenig Reibkäse verteilen und darüber die gedünsteten Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Drei Eier schaumig schlagen, 1 ½ Päckchen Sahne zugeben, kurz verquirlen und die Masse dann über die Zwiebeln geben. Wer möchte, kann zu der Masse auch Kümmel geben. Das macht den Kuchen bekömmlicher. Die Zwiebeln sollten mit der Ei-Sahne-Masse fast ganz bedeckt sein. Nach Bedarf noch etwas Sahne darüber geben. Den Zwiebelkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene bei 190° C ca. 50 min backen. Die Eier-Sahne-Masse sollte fest sein.
Zum Zwiebelkuchen trinken wir Federweißen.