

Zwiebelkuchen vom Blech

400 g Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 Tl Zucker
1 Tl Salz
4 EL Öl
250 ml lauwarme Milch

alle Zutaten vermengen und Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen

1 1/2 kg Zwiebeln (Gemüse) kleingeschnitten in Butter andünsten.

Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, 1 Tl Kümmel und 1 Knoblauchzehe würzen

350 g Speckwürfel
200 g geraspelter Gouda
2 EL Creme fraiche

unter die Zwiebelmasse rühren –abschmecken-

Teig auf Backblech ausrollen, Zwiebelmasse drauf
- nochmals gehen lassen-

im vorgeheizten Ofen bei 200-220 °C ca. 40 Minuten backen!

Guten Appetit!