

# Zwiebelkuchen

## Teig:

150 g Wasser  
½ Würfel Hefe  
½ TL Zucker  
350 g Mehl  
1 TL Salz  
80 g Öl

## Belag:

3 Gemüsezwiebeln  
4 EL Butterschmalz  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 EL Majoran  
1 TL Kümmel, gemahlen  
3 Eier  
300 g Creme fraiche  
200 g Bacon



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem Teig verkneten  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt **ca. 30 min.** gehen lassen.

Gemüsezwiebeln schälen, mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Ringe hobeln und in heißem Butterschmalz in der Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.

Den Teig nun im großen Ofenzauberer ausrollen und einen Rand hochziehen.

Eier und Creme fraiche in einer großen Schüssel miteinander verquirlen, Zwiebeln dazugeben und gut unterrühren.

Diese Zwiebelmasse auf den Teig streichen und darauf die Baconwürfel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30-35 min.** backen.