



## Zwiebelkuchen

### **Zutaten für den Teig:**

350g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle  
30g Hefe  
1 Prise Zucker  
75ml Rapsöl  
1 TL Salz, Öl für das Blech

### **Zutaten für den Belag:**

1kg Gemüsezwiebeln  
4 EL Butterschmalz  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 TL getrockneter Majoran  
400g Crème fraîche  
4 Eier, 100g geriebener Emmentaler  
200g gewürfelter Frühstücksspeck  
30g Kürbiskerne, 1 EL Kümmel

Die Teigzutaten und etwa 150ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis der Teig zusammenhält, aber nicht klebrig ist. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen aufgehen lassen. Inzwischen die Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe hobeln. Je 2 EL Schmalz in zwei großen Pfannen zerlassen, je die Hälfte der Zwiebeln darin bei milder Hitze etwa 15 min. dünsten, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein großes Backblech mit Öl ausstreichen. Den Teig durchkneten und ausrollen, auf das Blech heben und bis an den Rand ausziehen, am Rand etwas hochdrücken. Die Zwiebeln, den Speck und den Käse darauf verteilen. Crème fraîche und die Eier verrühren und darüber träufeln. Die Kürbiskerne und den Kümmel aufstreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 35 min. backen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

**Öffnungszeiten Mühlenladen:** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)