



Zwiebelkuchen

Im Herbst wird in vielen Gebieten Deutschlands Zwiebelkuchen gebacken. Dazu trinkt man den neuen Weißwein. Für den Kuchen werden die Zwiebeln zuerst in Fett geröstet und dann mit saurer Sahne und Eiern vermenget. Diese Mischung wird zusammen mit Speck und **Kümmel** auf einem **Hefeteig** gebacken.



Zutaten

Für ein großes rechteckiges **Backblech**:

- 1 Packung **Brotbackmischung** (500 g, z.B. **Bauernbrot**)
- 1,5 kg Gemüsezwiebeln
- 4 Ei Öl
- 300 g saure Sahne
- 4 Eier
- 200 g Schinkenwürfel
- 2 TI **Kümmelsamen**
- Mehl zum Bestäuben
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Brotbackmischung zubereiten und 30 Minuten **gehen lassen**.
2. Zwiebeln etwa 0,5 cm dick hobeln und mit dem Kümmel 5 Minuten in etwas Öl in einer Bratpfanne anbraten und nachher etwa 20 Minuten lang unter Umrühren weich dünsten.
3. Ein Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Brotteig durchkneten und ausrollen. Auf das Blech legen und am Rand andrücken. Mit einem Tuch abdecken und beiseite stellen.
4. In einer Schüssel die Eier mit der sauren Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, den Schinken und die Zwiebeln unterheben. Die Masse auf dem Teig verteilen.
5. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten **Rille** 35-40 Minuten backen.

Glossario:

Hefeteig, der: pasta lievitata (per pane/pizza)

Backblech, das: placca da forno

Brotbackmischung, die: miscela di farine per pane (che contiene lievito di birra)

Bauernbrot, das: pane casereccio

Kümmel/Kümmelsamen, der: cumino/semi di cumino

gehen lassen: far lievitare

Rille, die: scanalatura, qui la posizione nel forno