

# Zwiebelkuchen

## Zutaten für den Teig:

250 g	Mehl
1	Prise Salz
1	Würfel Hefe
1/8 l	Milch
150 g	Margarine
1	Ei

## Zutaten für den Belag:

1 kg	Zwiebeln
200 g	Kochschinken, kleingeschnitten (geht auch ohne) etwas Margarine
3	reichliche Esslöffel Schmand
4	Eier
1	Prise Salz

## Experimentiervorschrift:

Aus den Teigzutaten wird ein Hefeteig bereitet, dieser muss eine Stunde gehen. Die Zwiebeln werden kleingeschnitten und gedünstet. Der Schmand wird mit den Eiern und dem Salz verquirlt. Dann werden die abgekühlten Zwiebeln dazu gegeben.

Der Teig wird auf dem Backblech ausgerollt. Ein kleiner Rand verhindert das Herunterlaufen des Belages. Dann wird die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilt und die Schinkenstücke darüber gestreut. Die Backzeit beträgt etwa 35 min bei 200 °C (Umluft).