Herzhafter Lauchzwiebel-Kuchen

Pizza

Zutaten (16 Stücke)

- » 500g Backmischung (Roggen-Mischbrot)
- » 350g Zwiebel(n)
- » 2 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » Kümmel
- » 200g Saure Sahne
- » 2 Ei(er)

Bewertung



Beschaffung manchmal im Discounter



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit 91-120min

Zubereitung

- 1. Backmischung und 330ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5min verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.
- 2. Zwiebeln schälen und würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Fett erhitzen. Zwiebeln und Lauchzwiebeln darin portionsweise ca. 8min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
- 3. Teig mit etwas Mehl durchkneten und auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne (35x40cm) ausrollen. Rand etwas hochziehen. Weitere ca. 30min gehen lassen.
- 4. Saure Sahne und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Eier-Sahne darüber gießen. Im heißen Ofen bei 175°C 35-40min backen.

Nährwerte: 170kcal/E5g/F6g/KH24g pro Stück

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1858

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke