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