

Hiddsabloods (Zwiebelkuchen)

Caritas-Altenheim St. Stilla, Heilsbronn

Zutaten für ein Backblech

Teig:

500 g Mehl (375 g Roggen- und 125 g Weizenmehl Typ 1050)
5 g Trockenhefe
20 g Trockensauerteig
8 g Salz, Zucker
350 ml lauwarmes Wasser

oder

½ Packung Brotbackmischung (Roggen- oder Bauernbrot)
nach Anleitung

Belag:

1,5 - 2 Becher Schmand oder saure Sahne
1 Becher Sahne
Öl
4 große Zwiebeln gewürfelt
ca. 125 g ger. Bündle gewürfelt (nach Belieben)
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Sauerteig, Salz, Zucker und Wasser einen Hefeteig herstellen. Um das Doppelte gehen lassen.

Zwiebeln und Bündle in Öl etwas andünsten und abkühlen lassen.

Schmand mit Sahne und den Gewürzen verrühren.

Den gegangenen Teig ausrollen und auf ein gefettetes Blech geben.

Schmandcreme auf den Teig verteilen und die Zwiebelmischung darüber geben.

Backzeit

Im vorgeheizten Backofen auf 180°C

ca. 25 - 35 Minuten backen.

Tipp

Dazu schmeckt Frankenwein.