

# Zwiebel-Lauchkuchen

---

Altenheim St. Alfons, Neumarkt

## Zutaten für den Teig

250 g	Mehl
20 g	Hefe
30 g	Öl
125 ml	Milch lauwarm
1 Prise	Salz,
1 kleine Prise	Zucker

## Zutaten für den Belag

250 g	Zwiebeln in feinen Scheiben
250 g	Lauch in dünnen Scheiben,
150 g	geräucherter Schweinebauch, fein gewürfelt
3	Eier
0,3 l	saure Sahne
	Salz, Pfeffer, ganzer Kümmel

## Zubereitung

Hefeteig herstellen.

Speckwürfel anbraten, Zwiebelscheiben und Lauch dazugeben und gut anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Die Eier mit der sauren Sahne verrühren und unter die Lauch-Zwiebelmischung geben. Mit ein wenig Salz, Pfeffer und ganzem Kümmel würzen. Den Hefeteig ca. 1 cm dick ausrollen und eine gebutterte Springform (26 cm) damit auskleiden. Die Lauch-Zwiebelmasse darauf verteilen und goldgelb backen.

## Backzeit

Ober-/Unterhitze: 200°C

Umluft: 180°C