



# Zwiebelkuchen

mit Familie Wein - Rohschinken Würfel  
(8 Portionen)

## Zutaten

*Für den Hefeteig:*

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (= 42 g)  
250 ml lauwarme Milch  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
2 EL Öl  
1 Ei

Mehl zum Ausrollen  
Fett für das Blech

*Für den Belag:*

1 kg Zwiebeln  
2 EL Butter  
1 Packung "Familie Wein" Rohschinken gewürfelt (200 g)  
400 g Saure Sahne  
5 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
150 g geriebener, würziger Käse (z.B. Bergkäse)

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln, in etwas lauwarmen Milch auflösen, mit dem Zucker in die Mehlmulde geben und abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit für den Belag Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebelwürfel mit Schinkenwürfeln ca. 5-10 Minuten anbraten. Restliche Zutaten für den Teig zum Vorteig geben, gut verkneten und weitere ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Saure Sahne mit Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen.

Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben und weitere ca. 15 Minuten gehen lassen. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel-Schinken-Mischung auf dem Teig verteilen, Ei-Guss darüber geben und Zwiebelkuchen mit Käse bestreut ca. 40 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).

## Zubereitungszeit

ca. 55 Minuten, Ruhezeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten