



Upländer Zwiebelkuchen





Upländer Zwiebelkuchen

Zutaten für 1 Blech:

400 g Mehl
1 TL Salz
250 ml Upländer Milch
½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
6 EL ÖL

Zutaten für Belag:

1,5 kg Gemüsezwiebeln
250 g gewürfelter Speck
3-4 EL Öl, Salz und Pfeffer
1 TL gemahlener Kümmel
200 g geriebener Käse, 4 Eier
200 g Upländer Schmand
oder Upländer Crème Fraîche

Mehl und Salz mischen. Milch erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen, das Öl untermischen. Das Gemisch zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Nun die Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit Öl und Speck in einem Topf dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, abkühlen lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben, kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Käse, Eier und Schmand unter die Zwiebelmasse heben, auf dem Teig verteilen. Teig erneut gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 35 Min. backen.

