

Omas Zwiebelkuchen



ein leckeres Rezept aus Omas Backbuch

Boden:

130 g Mehl
50 g zarte Haferflocken
120 g lauwarme Milch
Prise Salz / Zucker
1/3 Stück Hefe
50 g Butter
(Zimmertemperatur)

Belag:

ca. 300 g Zwiebeln
ca. 20 g Butter zum
Anbraten
100 g gewürfelter
Schinkenspeck
1 Ei
200 g saure Sahne
20 g zarte Haferflocken
Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in der handwarmen Milch auflösen. Alle übrigen Zutaten dazugeben und gut durchkneten. Teig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, das dauert etwa eine Stunde.

In der Zwischenzeit Zwiebeln mit Butter anbraten, zum Schluss den gewürfelten Schinkenspeck dazugeben. Ei, saure Sahne, Haferflocken, etwas Salz und etwas Pfeffer verrühren und zum Schluss die angebratenen Zwiebeln und den Schinkenspeck zugeben.

Nachdem der Hefeteig gegangen ist, noch einmal kurz durchkneten und ausrollen, so dass er in die Tarteform passt. Den Belag auf dem Teig verteilen und alles noch etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Tarteform auf einen Gitterrost in den noch kalten Backofen stellen und 30 - 35 Minuten bei 180° Umluft backen.

[Tarteform Kaolin](#)