

## Schokoladensirupkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Pikant  
Zwiebeln  
Deutschland

### \* TEIG

250 g Mehl  
10 g Hefe  
1 pn Zucker  
1/8 l Milch  
30 g Fett  
Salz

### \* BELAG

200 g magerer Speck, fein  
-- gewürfelt  
1 kg Zwiebeln, in dünnen Ringen  
2 Eier  
1/4 l Schmand o. saure Sahne  
Salz  
2 ts Kümmel

### \* AUS MEINER REZEPTKLADDE

-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit 1 Prise Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren. Das angesetzte Hefestück an einem warmen Ort gehen lassen. Dann das weiche Fett in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen, Salz und den Rest Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Speck in der Pfanne auslassen. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten und abkühlen lassen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, mit Salz (und Pfeffer?) kräftig abschmecken, Kümmel einrühren. Mit der Zwiebel-Speck-Masse vermengen. Den Hefeteig in Springformgröße ausrollen, in die gefettete Form legen, die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Nocheinmal gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Minuten goldbraun backen. Heiß essen.

Mengen für ein Blech einfach verdoppeln.