

Zwetschkuchen mit Rührteig

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebaeck
Pralinen

* Teig

20 g Hefe
125 ml lauwarme Milch
300 g Mehl
1 ts Salz
100 g Margarine

* Belag

1500 g Zwiebeln
200 g Dörrfleisch (magerer Speck)
3 Eier
2 pk Saure Sahne
Salz
Paprika
wenig Kümmel

Hefe mit Wasser glattrühren, dann mit Mehl und Salz verkneten. Nach und nach die Margarine untermischen. Den Teig kräftig durcharbeiten, bis er nicht mehr klebt. Zu einer Kugel formen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Speck würfeln und anbraten. Zwiebeln in Ringe oder Würfel schneiden und glasig dünsten.

Den Teig auf einem Backblech ausrollen, die Ränder hochziehen. Zwiebeln und Speck mischen und auf dem Teig verteilen. Eier, Saure Sahne und Gewürze verrühren und über den belegten Teig schütten.

Bei 200 Grad etwa eine Stunde backen.