

# Zwiebelkuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

ø 28 cm 3-4 Personen

Kategorie:

salzige Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- [Hefeteig \(salzig\)](#)
- 500 g Zwiebeln
- 2 Eier
- 150 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- Kümmel
- Speck

## Anleitung

Hefeteig ausrollen und in die Form legen.

fein in Scheiben schneiden.

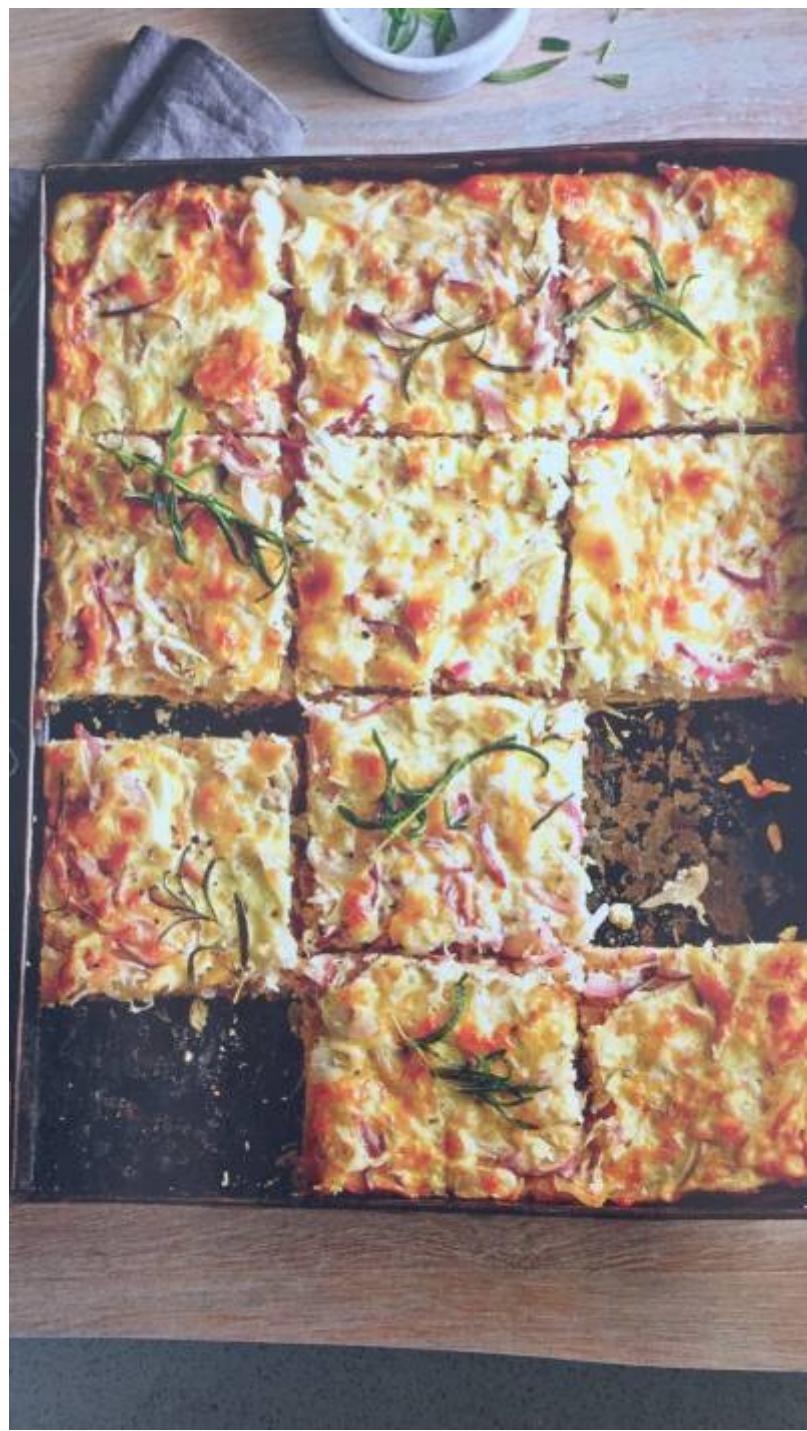
zu einer Masse rühren und würzen.

ggf. Speck würfeln und rösten. Die Zwiebeln dazu geben und mit Deckel dünsten, bis die Zwiebeln weich sind.

Dann alles in die Kuchenform geben und im Ofen bei 180 °C für xx Minuten backen.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*



## Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

## Quelle

Familienrezept

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:  
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/zwiebelkuchen/index?rev=1699716904>

Last update: **2023/11/11 16:35**

