

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Lauch-Zwiebelkuchen

#### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Mehl, 1 Pck. Hefe, 250 ml Milch, 1 TL Zucker, Salz, 40 g Butter,
- 4 Eier, 250 g Schinkenwürfel, 900 g Zwiebeln, 600 g Lauch,
- 2 TL gemahlener Kümmel, Pfeffer, 200 g Schmand, 200 ml Sahne

#### Zubereitung:

1. Mehl in eine große Schüssel sieben, mittig eine tiefe Mulde formen. Milch erwärmen, Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen, mit Zucker bestreuen u. mit Mehl vom Rand bedecken. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen.



2. 1 TL Salz, 1 Ei zum Teig geben u. kräftig verkneten, dann die Butter untermengen. Abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen Zwiebeln u. Lauch in Ringe schneiden. Schinkenwürfel in Butterschmalz anbraten, Zwiebeln mit Lauch zugeben, glasig dünsten u. pfeffern. Abkühlen lassen. Schmand unterheben.



3. Teig kräftig durchkneten u. in ein bemehltes tiefes Backblech drücken. Ränder höher ziehen u. 20 Min. abgedeckt gehen lassen.



4. Masse auf dem Teig verteilen. Sahne mit den restl. Eiern, Salz, Pfeffer u. Kümmel verquirlen u. über der Zwiebel-Lauchmasse verteilen. Bei 200°C ca. 40 Min. backen. Warm servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu fränkischen Federweißen reichen!*

