



## Thüringer Zwiebelkuchen

### Zutaten

- 1 large Trockenhefe
- 300 g Mehl
- 0,5 TL Salz
- etwas Zucker
- 125 ml Milch
- 50 g Butter
- 600 g Zwiebeln
- 100 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 125 ml Wasser
- 0,5 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 4 Ei(er)
- 200 g saure Sahne
- 200 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Trockenhefe, Mehl, Salz, Zucker, lauwarme Milch und Butter in eine Schüssel geben, verrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Teig in der Größe eines Backbleches ausrollen.
3. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Speck darin anbraten. Zwiebeln zufügen und mitbraten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen und 10 Min. kochen.
5. Die Zwiebelmasse lauwarm abkühlen lassen, danach mit Eiern, Sahne und Käse verrühren und auf den Teig geben. Im Backofen ca. 35 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	230 kcal
Fett	14 g
Protein	9 g

🕒 70 Minuten

⊕ 16 Stück