

Zutaten:

Hefeteig:

300 g Mehl
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
100 g weiche Butter
15 g Hefe
170 g Milch, lauwarm

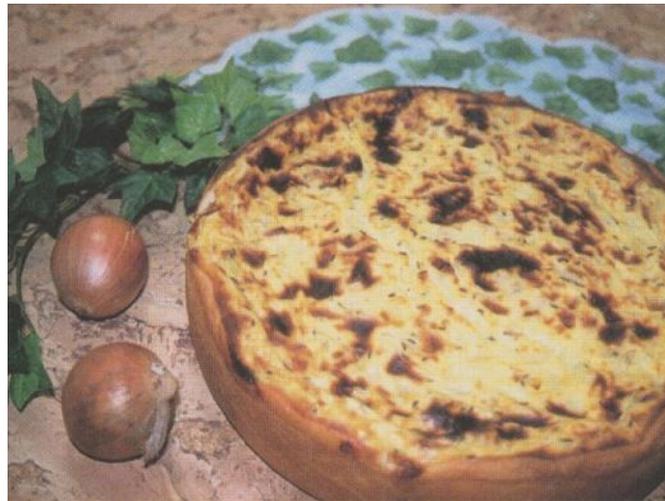
Füllung:

1 kg Zwiebeln
50 g Butter
100 g Schinkenspeckwürfel
2 TL Kümmel

200 g Milch
200 g saure Sahne
3 Eier
75 g Mehl
1 1/2 TL Salz

Tipp:

Zwiebeln "beißen" weniger in den Augen, wenn sie vor der Verarbeitung 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Backzeit: 35-40min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Mehl mit dem *Müllermeister* in dem *Schlagkessel* sieben. Salz, Zucker und Butter zugeben. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zwiebeln schälen und würfeln. Butter schmelzen, Zwiebelwürfel zugeben, ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze dünsten. Speckwürfel und Kümmel zufügen. Milch, saure Sahne, Eier, mehl und Salz mit dem *Sofliner* gross verrühren. Zu den gedünsteten Zwiebeln geben und bei kleiner Hitze unter Rühren 2 Minuten andicken lassen.

Den Hefeteig auf der *Dauerbackunterlage* ausrollen, leicht bemehlen und wie auf dem Foto zusammenlegen. *Torten-Profi* auf die Folie stellen, Teig hochklappen und mit dem *Rolli-Set* fest drücken. Auf den *Thermo-Star* setzen, angedickte Füllung hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 210° C 35-40 Minuten backen.