

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

1 TL Salz

10 g Hefe

1 Prise Zucker

1 EL Wasser, lauwarmes

50 g Butter

200 ml Milch

Für den Belag:

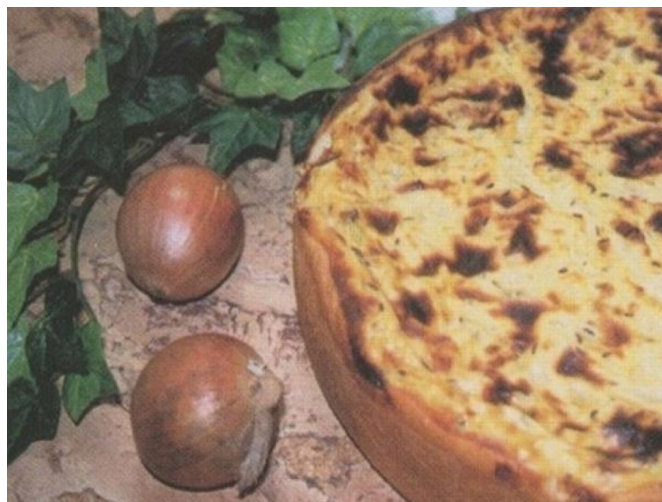
150 g Speck, gewürfelt

500 g Zwiebel(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

3 Ei(er)

200 ml süße Sahne



Backzeit: 30min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Mehl und Salz mit dem *Müllermeister* in den *Schlagkessel* sieben. Hefe und Zucker zusammen im Wasser auflösen.

Butter schmelzen und zuerst mit der Milch, dann mit der aufgelösten Hefe vermischen.

Diese Mischung mit dem Mehl verkneten und den Teig 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Die Speckwürfelchen in einer Pfanne anbraten. Wenn sich genügend Fett gebildet hat, den braun gebratenen Speck heraus nehmen und die Zwiebeln in dem Fett glasig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Eier mit der Sahne mit dem *Softliner groß* verrühren und mit den Zwiebeln und Speckwürfelchen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Eine *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen, den Teig mit dem *Profi Wellholz* ausrollen und in den *Tortenprofi* legen (28 cm Durchmesser) so, dass ein Rand entsteht. Mit der Gabel den Boden mehrmals einstechen. Die Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen 30 - 35 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen.