

1332. Zwiebelfuchen (andere Zubereitungsart).

Zut.: Zum Hefeteig: 200 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 60 g Butter, $\frac{1}{10}$ l Milch, 1 Eigelb, 10 g Hefe. — Zur Fülle: 1 Pfd. Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ l saurer Rahm, 1 Teel. Salz, 40 g Weidemehl. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Von den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, welchen man nach dem Behen zu einer dünnen Teigplatte ausweilt und damit eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm auslegt. Den Rand schneidet man $\frac{3}{4}$ cm tief ein, legt die Teigstückchen um und erhält so Backen. (Siehe Bildtafel 24.) Zur Fülle wird der Speck in $\frac{3}{4}$ cm große Würfel geschnitten, die man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser in einem Pfännchen auf das Feuer stellt. Nach dem Einkochen des Wassers brät man die Würfel knusperig, nimmt sie heraus und dämpft in dem zurückbleibenden Fett die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebeln, bis sie gelblich sind ($\frac{1}{4}$ Std.). Nach dem Erkalten der Zwiebeln mengt man Eier, Rahm, Salz und Speckwürfel darunter und belegt den Kuchen mit Weidemehl und Fülle. Von dem zurückbleibenden Hefeteig legt man $1\frac{1}{2}$ cm breite, dünne Teigstreifen gitterartig darüber, bestreicht sie nebst dem Teigrand mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° C ungefähr 1 Std. Nach Belieben können einige Speckwürfel zurückbehalten und diese nach dem Baden heiß in die Felder verteilt werden. Der Kuchen ist heiß aufzutragen.