

Ziwwelkuchche un\ ' Fedderweißer bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Hefeteig für 2 Backofenbleche, 1,5 Netz große, normale Zwiebeln, 1 Prise Kümmel, Salz & Pfeffer, 3-4 große Eier, 1 Packung Speck, Federweißer oder Äppelwoi als Getränk.

Die Vorbereitungen:

Den Hefeteig normal zubereiten, mit Salz und Pfeffer würzen, damit er nicht so fad schmeckt.

Zwiebeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Federweißer / Apfel- oder Weißwein schon kalt stellen.

Die Zubereitung:

Den Speck in einem tiefen Topf nach *Gusto* anbraten.

Alle Zwiebelscheiben hinzugeben.

Etwas Wein/Federweißer (oder, am Besten) Apfelwein zum Dünsten hinzugeben. Die Zwiebeln glasig dünsten und vom Feuer nehmen.

Wenn sie noch lauwarm (NICHT heiß!!!) sind, die Eier hinzufügen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer abbinden.

Bei großen Zwiebeln lieber ein Ei mehr nehmen.

Die Masse gut verrühren, so dass die Eier leicht stocken.

Den Teig auf ca. 0,5cm Dicke ausrollen und auf die vorbereiteten Backbleche verteilen. Die Zwiebel-Speckmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Sie sollte mindestens "Kleinfingerdick" sein.

bei ca. 180 Grad im Umluftofen backen, bis der Teig schön aufgegangen und am Rande goldgelb ist.

Wer will, kann den Ziwwelkuchche mit Käse bestreuen, oder Schnittlauch hinzugeben und/oder einen Schuss Schmand bzw. Creme Fraiche.

Die Originalversion ist auch ohne Speck.

Pro Person sollte man ca. 3 Stück a 10X10 cm rechnen.

Dazu trinkt der Hesse das Nationalgetränk Apfelwein bzw. in der Saison auch Federweißer, die Kinder Apfelmöst.

Ganz hervorragend rundet ein Feldsalat mit Sahnedressing das Essen ab.

Ei isch hoff, des schmeckt Eusch, en guden!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de