

# Zwiebelkuchen

## Zutaten für 1 Blech

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 8 El Öl
- 8 El Milch
- 1 Tl Natron
- Salz
- 300 g Joghurt
- 300 g Crème fraîche
- 40 g Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 150 g Speck
- 200 g Emmentaler



## Zubereitung

1. Mehl, 1 Ei, Öl, Milch, Natron und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten
2. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und gut andünsten
3. Mit Joghurt, Crème fraîche, Butter, Speck und Emmentaler und Eiern mischen
4. Teig ausrollen, Zwiebelmasse darauf verteilen
5. Im Backofen bei ca. 150 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen