

# Zwiebelkuchen



## Zutaten:

fertiger Pizzateig  
1 kg Zwiebeln  
250 g Speckwürfel  
4 Eier  
250 g Schmand  
200 g Creme fraiche Kräuter  
Pfeffer, Salz, Kümmel, ger. Muskat

Backofen auf 200° vorheizen. Hefeteig aufs Blech (mit Olivenöl etwas fetten) drücken, Rand hochziehen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden/hobeln und zusammen mit den Speckwürfeln andünsten, dann auf dem Teig verteilen. Eier, Schmand und Creme fraiche verquirlen, würzen und über die Zwiebeln gießen. 35 Minuten goldbraun backen.

