Zwiebelkuchen

1 Blech

Zutaten

Zwiebelmasse

600 g	Zwiebeln
1 Becher	Saure Sahne
1 Stück	Ei
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz und Pfeffer
	Schinkenwürfel

Boden

50 g	Margarine
300 g	Mehl
1 Tütchen	Hefe
125 ml	lauwarmes Wasser
1 Prise	Salz

Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und in Pfanne dünsten. Mit den anderen Zutaten in der warmen Pfanne mischen.

Teig kneten und auf einem Blech ausrollen. Zwiebelmasse oben drauf geben und bei 210 °C backen.