

Zwibbelploatz mit Hefeteig

Hefeteig Zutaten:

500 gr. Mehl
1 Würfel Hefe
1 Tasse lauwarme Milch
60 gr. Margarine
2 - 3 Teelöffel Salz
1 Ei

Das Mehl in eine Schüssel geben,
eine Vertiefung in die Mitte drücken.
Zerkrümelte Hefe, etwas Zucker und Milch hinzugeben,
verrühren und die Hefe aufgehen lassen.
Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und verrühren.
Jetzt noch einmal den ganzen Teig aufgehen lassen.

Belag Zutaten:

1 kg Zwiebeln
200 gr. durchwachsener Speck
etwas Kümmel

Zwiebeln und Speck würfeln.
Fett in einer Pfanne auslassen,
Speck dünsten, anschl. heraus nehmen
und Zwiebeln im Speckfett dünsten,
und dann auf den Teig geben.

Backen bei 175 Grad ca. 20 Minuten