



Schmidt+Söhne

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Hans-Theisen-Str. 8- 79331 Teningen
Tel: 0 76 41 / 96 23 0 Fax: 0 76 41 / 96 23 50
Email: bestellung@schmidtsoehne.de



Flammkuchen, Zwiebelkuchen & Co.

Gültig vom: 26.08.-27.09.2019

Flammkuchenspeck
frisch geräuchert
1kg Beutel
89753
5,49/kg
32,94/Karton



TK Zwiebel Würfel
10x10 mm 10kg Karton
82043
0,798/kg
7,98/Karton



Emmentaler 45% SB
gerieben 1kg Beutel
68129
5,19/kg



Vollei flüssig
Eipro
12x1kg
61168
2,49/kg, 29,88/Karton



Schmand 24%
Schwarzwaldmilch
5kg Eimer
6243
2,996€/kg
14,98/Eimer



Schmand 24%
Schwarzwaldmilch
20x200g Becher
2005
0,775/Becher, 15,50/Steige



Flammkuchen Böden:
TK Rohling oval 90g
33x23xcm
10x10Stück /Karton
74553
0,755/Stück, 75,50/Karton



TK Rohling rund 100g
29cm Ø
10x10Stück /Karton
57864
0,755/Stück, 75,50/Karton



Irrtum vorbehalten ! Alle Preise in €, zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Rezeptvorschlag siehe
Rückseite



Schmidt+Söhne

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Hans-Theisen-Str. 8- 79331 Teningen
Tel: 0 76 41 / 96 23 0 Fax: 0 76 41 / 96 23 50
Email: bestellung@schmidtsoehne.de



Zwiebelkuchen



Zutaten:

Für 16 Stücke

- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- Zucker
- Salz
- 6 Eier
- 9 El Öl
- 1 kg Zwiebeln
- 500 g saure Sahne
- 1 Tl Kümmel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie
- Speck in Würfel

Mehl in eine Schüssel sieben. 250 ml Milch lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. 4 El Mehl abnehmen, mit 1 Prise Zucker zur Hefemilch geben und kurz umrühren. Vorteig unter einem Tuch an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. 1 große Prise Salz unter das Mehl mischen und eine Mulde hineindrücken. 2 Eier, 5 El Öl und Vorteig in die Mulde geben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Zwiebeln in 4 El Öl bei niedriger Hitze glasig andünsten, aber nicht bräunen. In eine große Schüssel geben und auskühlen lassen. Saure Sahne mit 4 Eiern, Kümmel, Salz und Pfeffer verquirlen. Petersilie fein hacken, zu den Zwiebeln geben und alles mit der Eiermasse vermengen. Speckwürfel hinzugeben und unterrühren.

Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig durchkneten und ca. 5 mm dick auf Blechgröße ausrollen. Die Teigplatte auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und einen kleinen Rand hochziehen. Den Teigboden ein paarmal mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebel-Eiermasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Zwiebelkuchen im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 45 Minuten lang goldbraun backen.

Lassen Sie es sich schmecken!