



Gesamt: 1h 10min  
Zubereitung: 15min



8 Portion/en



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

## Zutaten

### Teig

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 Teelöffel Salz  
30 g Olivenöl  
250 g Wasser, warm

### Belag

600-700 g Zwiebeln, geviertelt  
50 g Olivenöl  
200 g magerer gewürfelter  
Schinken oder Schinkenspeck  
4 Eier  
2 Becher Saure Sahne oder  
Schmand  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Paprika, scharf  
1/4 Teelöffel Pfeffer  
evtl Kümmel nach belieben

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in den "Mixtopf geschlossen" geben: 2min./  
" Modus „Teig kneten“"  
Den Teig in eine Schüssel geben und warm stellen (Hefeteig sollte keinen Zug kriegen).
2. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in den Mixtopf geben: 8 sec./Stufe 4, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Schinken zugeben: 5 min/Varoma/Stufe 1.  
In dieser Zeit dann den Backofen vorheizen: 175°C Ober-/Unterhitze. Ein Backblech mit 1 TL Margarine einpinseln (oder Backpapier verwenden), den Teig ausrollen und auf das Blech legen.
3. Die restlichen Zutaten in den "Mixtopf geschlossen" geben und 20 sec./Stufe 3 verrühren.  
Alles auf den Teig geben, gut verteilen und 55-60 Min. backen.  
Bei Heißluft nur auf 160°C einstellen!



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [bella93](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>