ZWIEBELKUCHEN MIT TRAUBEN

Zutaten für ein Backblech:

500	g	Weizenmehl 405 (oder Dinkelmehl 630)
1	TL	Salz
1	Würfel	frische Hefe
7	EL	Olivenöl
800	g	rote Zwiebeln
200	ml	Creme fraiche
200	ml	Milch
4		Eier
		Pfeffer
500	g	helle Weintrauben
2	TL	Thymianblättchen

Zubereitung:

- Mehl mit Salz mischen
- Hefe in 300 ml lauwarmen Wasser auflösen
- Öl dazugeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten
- zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen
- Zwiebeln in Ringe hobeln
- saure Sahne mit Milch und Eiern verquirlen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Teig ausrollen und auf ein gefettetes, tiefes Backblech geben
- Rand etwas hochziehen
- mit einer Gabel mehrfach einstechen
- erst Sahne-Ei-Mischung, dann Zwiebeln, Trauben und Thymian darauf verteilen
- bei 190°C auf der mittleren Schiene ungefähr 45 Minuten backen