

Zwiebelkuchen

Zutaten

(Für ein Blech Zwiebelkuchen)

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 200 ml Milch (warm)
- 1 Block frische Hefe
- 100 g Butter
- Eine Prise Salz
- Etwas Zucker

Für den Belag:

- 1 kg Zwiebeln (gemischt, weiße und rote)
- 200 g Speckwürfel
- 4 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Schmand
- 50 g Butter
- Etwas Kümmel
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Butter in die warme Milch geben, damit sie schmilzt. Die frische Hefe hineinkrümeln, etwas Zucker hinzufügen und warten, bis die Mischung schäumt. Diese Hefe-Milch-Mischung zusammen mit einer Prise Salz zu den 400 g Mehl geben und für ca. 2 Min. zu einem glatten Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort (z. B. im Backofen bei 40 Grad) ca. 15 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. 50 g Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin andünsten. Direkt mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Wasser verkocht ist und die Zwiebeln brutzeln, den Kümmel hinzufügen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und im verbliebenen Fett den Speck knusprig anbraten. Anschließend den Speck wieder mit den Zwiebeln vermengen und die Mischung leicht abkühlen lassen.
3. Den aufgegangenen Hefeteig aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Mit einem Nudelholz ausrollen und auf das Backblech legen. Mit den Fingern rundherum einen kleinen Rand hochdrücken. Den Teig auf dem Blech noch einmal kurz abgedeckt ruhen lassen.
4. In einer großen Schüssel die Zwiebel-Speck-Mischung, Eier, Schmand und Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die fertige Zwiebel-Speck-Füllung auf dem vorbereiteten Teig verteilen und gleichmäßig verstreichen. Den Zwiebelkuchen in den Backofen schieben und bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) für ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis er eine schöne, goldbraune Farbe bekommen hat.

FLACHE BACKPLATTE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE