

Zwiebelkuchen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 35 Min.
Ruhezeit: 20 Min.



Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. Trockenhefe
320 ml Wasser, lauwarm
12 g Meersalz

Zutaten für den Belag:

1,1 kg Zwiebel(n)
230 ml Schlagsahne
100 g Butter
2 Eier
Muskatnuss, gemahlen
Meersalz
Pfeffer



OXO Good Grips Handrührer



Kaiser Brat- & Backform Classic



Dick Schälmesser Superior



Westmark Rührschüssel mit
zweigeteiltem Deckel in apfelgrün



Boos Blocks Schneidebrett
Professional R aus Ahorn, 4 cm

1

Zur Vorbereitung den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe etwa 4–5 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Diesen nun für 20 Minuten in der abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und mit einem Messer in Ringe schneiden.

3

Nun Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln hinzugeben und bei mittlerer Temperatur 10–12 Minuten anschwitzen. Anschließend mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Eier und Sahne mixen, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abermals abschmecken und wieder verrühren.

4

Jetzt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ihn mit den Händen zu einem Quadrat drücken, von oben und unten zur Mitte falten. Gleiches von den jeweiligen Seiten und ihn dann auf die Größe des Backblechs ausrollen. Den Rand rundherum etwas hoch ziehen.

5

Die Zwiebeln nun gleichmäßig darauf verteilen. Die Sahne darübergeben und den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen 20–22 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen am Besten warm genießen! Wer mag, kann dem Ganzen noch ein paar Speckwürfel hinzufügen - diese sorgen für eine deftige Note!