

Nah&Frisch

Professional

## Zwiebelkuchen

Hauptspeise

Fingerfood

Frühling

Gartenparty

Gemüse

Hausmannskost

Herbst

Kalte Küche

Männerrezepte

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Topfen-Öl-Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Alle Zutaten zufügen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das runde Backblech (28cm) mit Butter einfetten. Für die Füllung die Zwiebeln schälen, halbieren und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Crème fraîche, Ei, Milch und Speisestärke in einer Rührschüssel verrühren und unter die Zwiebelstreifen heben. Schinken unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. So in die Form legen, dass auch der Rand mit Teig bedeckt ist. Die Zwiebelfüllung auf dem Boden verteilen und im Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.

Nach der Backzeit den Zwiebelkuchen noch ca. 10 Minuten stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und anschneiden.

Schmeckt warm oder auch kalt.



Zutaten 

Zutaten für den Teig:

200 g Weizenmehl

1/2 Pkg. Backpulver

1/2 TL Salz

125 g Magertopfen

75 ml Milch

50 ml Sonnenblumenöl

Füllung:

750 g gemischte Zwiebeln

weiße, rote, Gemüse- oder

Frühlingszwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

150 g Crème fraîche

1 Ei

250 ml Milch

25 g Speisestärke

100 g Schinkenwürfel

Salz

Pfeffer

Butter für die Form

Weizenmehl zum Ausrollen