



# Zwiebelkuchen

Backen wie bei Müttern

## Die Zutaten: Für den Teig:

300g Mehl  
1 Pa. Backpulver  
150g Magerquark  
6 EL Milch  
6 EL Öl  
1 Priesse Zucker  
½ TL Salz

## Für den Belag:

500g Zwiebeln  
175g Speck (wahlweise Bacon)  
3 Eier (Größe L)  
200g Saure Sahne  
150g Käse (Gouda oder Kashkaval)  
½ TL Salz  
¼ TL Kümmel (gemahlen)  
etwas Öl zum anbraten  
1 EL Paniermehl

## Die Zubereitung vom Zwiebelkuchen:

### Der Teig:

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
- Die restlichen Zutaten hinzu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.



### Der Belag:

- Die Zwiebel schälen und (am einfachsten mit einem Hobel) in feine Ringe schneiden.
- Den Speck in Streifen bzw. Würfel schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kross braten. Heraus nehmen und abkühlen lassen.
- In dem Fett vom Bacon die Zwiebeln hinein geben und dünsten. Etwas abkühlen lassen.
- Eier, Sahne und Gewürze miteinander vermischen. Die abgekühlten Zwiebeln unterrühren.
- Den Käse hobeln oder reiben.
- Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backtrennmittel einfetten.
- Den Teig ausrollen (am besten auf einer Silikonmatte mit Folie) und in die Springform geben. Einen ca. 2 cm hohen Rand formen.
- Mit einer Gabel den Boden vorsichtig löchern, Paniermehl aufstreuen.
- Die Zwiebelmischung auf den Teig geben, den Speck darüber verteilen. Den Käse drüber streuen.
- Auf der unteren Schiene im Backofen bei 190°C Ober- / Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.
- 5-10 Minuten in der Nachwärme stehen lassen.

QR-Code scannen und Video schauen!

