

HERBSTLICHER ZWIEBELKUCHEN

MIT CREMIGER ZWIEBEL-SPECK-FÜLLUNG

OFENZAUBERER

PLUS · 8-10 STÜCKE

35 MIN. VORB. · 45 MIN. RUHE

35-40 MIN. BACKEN



ZUTATEN

HEFETEIG

500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel frische Hefe oder 1 Pck.
Trockenhefe
1 TL Zucker
250 ml lauwarme Milch
60 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Salz

FÜLLUNG

1,2 kg Zwiebeln
200 g Speckwürfel
1 EL Öl, falls nötig
4 Eier
400 g Schmand
100 ml Milch
150 g geriebener Käse
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Kümmel
etwas Muskatnuss
2 EL gehackte Petersilie

TIPP: NORMALES BACKBLECH

Ofen auf 200 °C O/U vorheizen. Blech mit Backpapier belegen, Teig und Füllung darauf verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 30-35 Min. backen.

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen und mit Hefe und Zucker verrühren.
2. Mehl, Butter, Ei und Salz zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
5. Speck in einer großen Pfanne auslassen. Zwiebeln zugeben und ca. 15 Minuten glasig dünsten; etwas abkühlen lassen.
6. Eier, Schmand und Milch verrühren. Käse, Gewürze und Petersilie untermischen, dann die Zwiebel-Speck-Mischung unterheben.
7. Ofenzauberer Plus leicht einfetten. Teig darauf bis an die Ränder ausrollen und einen kleinen Rand formen.
8. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Nach Wunsch mit etwas Käse und Speck bestreuen.
9. Auf dem untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
10. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und goldbraun ist.
11. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen und warm servieren.