Rezept

Klassischer schwäbischer Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Klassischer schwäbischer Zwiebelkuchen, am 06.05.2024

Zutaten

1 TL	Zucker
500 g	Mehl
6 EL	Öl
	1,5 kg Zwiebeln
3 EL	Öl
2	Eier
	gemahlener Kümmel
	Mehl für die Arbeitsfläche
1	Würfel Hefe
1	Ei
	Salz
100 g	geräucherter Speck
200 g	Schmand
	Pfeffer
	edelsüßes Paprikapulver
	Öl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Zucker und Hefe in 1/4 l warmem Wasser auflösen, 10 Min. gehen lassen. Teigansatz mit Mehl, Ei, Öl und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebeln mit Speck bei mittlerer Hitze darin anbraten. Zwiebeln zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten.

3. Den Schmand mit den Eiern verrühren, mit Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver pikant abschmecken.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Die Teigplatte auf das Blech legen und leicht andrücken.

5. Die Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Den Guss darüber gießen. Den Zwiebelkuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Dazu passt ein gemischter Salat.