

Rezept

Fruchtiger Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Fruchtiger Zwiebelkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 550)	1 TL Salz
1 Würfel Hefe (ca. 40 g)	1 TL Zucker
1 Ei (Größe M)	800 g Gemüsezwiebeln
50 g Butterschmalz	250 g saure Sahne
1/4 l Milch	4 Eier (Größe M)
200 g rohe Schinkenwürfel	Salz
Pfeffer	3 Zweige Thymian
500 g dunkle Weintrauben (ohne Kerne)	100 g Blauschimmelkäse
Backpapier	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (CA. 20 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe in ¼ l lauwarmes Wasser bröckeln und darin auflösen, den Zucker unterrühren. Mit dem Ei zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen und in ½ cm dicke Ringe hobeln. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 15 Min. dünsten, abkühlen lassen.
3. Die saure Sahne mit der Milch, den Eiern und den Schinkenwürfeln verquirlen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blätter von den Zweigen zupfen. Die Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, dann auf die Größe des Blechs ausrollen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Den Teig auf das Blech legen und an den Seiten rundherum einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Die Zwiebeln mit den Trauben und dem Thymian vermischen, Schimmelkäse dazubröckeln und untermengen. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen, die Eiermilch darübergießen. Den Zwiebelkuchen im Ofen (unten) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Wird er zu dunkel, eventuell mit Backpapier abdecken.