

Rezept

Süßer Zwiebelkuchen mit Cranberrys

Ein Rezept von Süßer Zwiebelkuchen mit Cranberrys, am 09.06.2026

Zutaten

1/4 Milch	4 EL geschmacksneutrales Öl
400 g Dinkelmehl (Type 630)	1 Prise Salz
50 g Zuckerrübensirup	1 Würfel Hefe (42 g)
Mehl zum Arbeiten	400 g rote Zwiebeln
500 g frische oder TK-Cranberrys	1 Vanilleschote
200 g brauner Zucker	100 g Rosinen
400 ml Johannisbeernektar	1 EL pflanzliches Bindemittel (z. B. Biobin)
4 M Eiweiße	2 TL Zitronensaft
100 g brauner Zucker	75 g Mandelblättchen
Spritzbeutel mit Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Mit Öl, Mehl, Salz und Sirup in eine Schüssel geben, Hefe dazubröckeln. Mit den Knethaken des Handrührgeräts verarbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche in 5 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Fürs Kompott Zwiebeln schälen und klein würfeln. Frische Cranberrys abbrausen und verlesen, TK-Cranberrys antauen lassen. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zwiebeln und Cranberrys darin wenden, Vanillemark und Rosinen dazugeben. Johannisbeernektar dazugießen, aufkochen und alles in ca. 10 Min. dicklich einkochen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bindemittel unter das Kompott rühren und bei geringer Hitze 2 Min. kochen lassen, bis es leicht gebunden ist. Vom Herd nehmen.
4. Den Teig nochmals durchkneten, auf Blechgröße ausrollen und das Blech damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Das Kompott auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Inzwischen für das Baiser Eiweiße steif schlagen, dabei Zitronensaft dazugeben. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine feste Baisermasse entstanden ist. Die Mandelblättchen dazubröseln und unterheben.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und als Gitter oder graffitiartig auf den Kuchen spritzen. Im Ofen bei 180° (unten, Umluft 160°) noch 12-15 Min. backen, bis das Baiser goldbraun ist.