

Rezept

Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Zwiebelkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Mehl (Type 550)	1 Würfel frische Hefe (ca. 40 g)
1/8 l Öl	Salz
Mehl zum Arbeiten	Fett für das Blech
FÜR DEN BELAG:	
1,5 kg Zwiebeln	200 g magerer Schinkenspeck
2 EL Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer	2 TL Kümmel
3 Eier	250 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. 200 ml Wasser lau erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 TL Salz zufügen.
2. Hefe mit dem Wasser und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Das Öl und das übrige Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
4. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck fein würfeln. Das Schmalz erhitzen, Speck und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren glasig braten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen, Masse abkühlen lassen.
5. Eier und Sahne verquirlen, drei Viertel des Gusses unter die Zwiebeln mischen. Den Teig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße dünn ausrollen. Auf das Blech legen, dabei die Ränder hoch drücken. Den Teig noch 10 Min. gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen und den restlichen Guss darübergeben. Im Ofen (2. Schiene von unten) in 35– 40 Min. goldbraun backen.