

Rezept

Zwiebelkuchen mit Kümmel

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Kümmel, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Teig

200 ml Milch	400 g Mehl (Type 550)
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	1 TL Zucker
60 g weiche Butter	1 Ei (Größe M)
Salz	

Für den Belag

1,5 kg Zwiebeln	150 g durchwachsener Speck
4 EL Butter	Salz
Pfeffer	2-3 TL Kümmelsamen
4 Eier	500 g saure Sahne

Außerdem

Mehl zum Verarbeiten	Fett für die Fettpfanne
Backpapier zum Abdecken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blech (6 Portionen als Hauptmahlzeit, 8 als Snack) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas lauwarmer Milch, dem Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarmer Milch, weiche Butter in Flöckchen, das Ei und 1 TL Salz zum Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Weitere 25 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck ohne die Schwarte in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln hineingeben und ca. 10 Min. andünsten, dabei zwischendurch einige Male umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und etwas abkühlen lassen. Eier und saure Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Zwiebel-Speck-Mischung rühren.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Fettpfanne des Backofens einfetten. Den gegangenen Teig kräftig durchkneten. Auf etwas Mehl in Größe der Fettpfanne ausrollen und die Fettpfanne damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Die Füllung darauf verteilen. Im Ofen (unten) in 35-40 Min. goldgelb backen. Falls der Kuchen zu stark bräunt, nach 20 Min. mit Backpapier abdecken.