Rezept

Zwiebelkuchen mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Pfifferlingen, am 16.06.2025

Zutaten

400 g	Mehl (Type 1050)
1/2 TL	Zucker
8 EL	Olivenöl
250 g	Pfifferlinge
3 Zweige	Rosmarin
3	Eier
	Salz
80 g	Walnusskerne
1 Päckchen	Trockenhefe
	Salz
1 kg	Zwiebeln
300 g	Cocktailtomaten
2	Knoblauchzehen
200 g	saure Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (ca. 30 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, Zucker und 1 gehäuften TL Salz in einer Schüssel mischen. Ca. 250 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verarbeiten. 6 EL Öl zugeben und unterkneten, bis ein glatter, weicher, formbarer Teig entsteht. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Pilze trocken putzen und je nach Größe halbieren. Tomaten waschen, nach Belieben die Stielansätze entfernen und die Tomaten mit einer Gabel einstechen.

3. Für den Guss Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Eier mit saurer Sahne, Rosmarin und Knoblauch verquirlen, kräftig salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Ein Backblech mit übrigem Öl einfetten.

4. Teig noch einmal durchkneten und auf dem Blech ausrollen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Zwiebeln, Tomaten, Pfifferlinge und Nüsse auf dem Teig verteilen und den Guss darübergießen. Im Ofen (Mitte) bei 180° Umluft ca. 40 Min. backen. Schmeckt warm und kalt.