

SCHWÄBISCHER ZWIEBELKUCHEN



Um die Jahreszeit wird sehr gerne Zwiebelkuchen zubereitet und zu Federweißer gegessen. Diese Variante ist der Schwäbische Zwiebelkuchen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre Hefe, Wasser und Zucker und lasse es für 5-10 Min. stehen. Verknete es dann mit den restlichen Zutaten für etwa 7-8 Minuten. Forme den Teig zu einer Kugel, bedecke ihn mit Mehl und lasse ihn abgedeckt für etwa 30-60 Minuten aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

ZUBEREITUNG BELAG

Erhitze die Butter bei mittlerer Stufe. Schneide die Zwiebeln in feine Ringe und brate sie bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten glasig an. Bestreue sie mit Mehl und brate sie für 1 Minute weiter an. Ziehe die Zwiebeln vom Herd herunter und lasse sie abkühlen.

Verrühre Eier, Sahne, Salz, Kümmel und Pfeffer. Schneide den Schinken in feine Würfel und rühre ihn ein.

ZWIEBELKUCHEN BACKEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 36 cm großen Kreis aus. Bereite ein Pizzablech mit dem Backring vor, fette diesen ein und kleide die Form mit dem Teig aus, forme dabei einen 5 cm hohen Rand. Lasse den Teig etwa 30 Min. aufgehen.

Drücke den Teig anschließend leicht flach und belege ihn mit den Zwiebeln. Übergieße diese mit dem Guss. Der Zwiebelkuchen wird bei 200 °C O/U etwa 35-40 Min. gebacken. Am besten schmeckt er lauwarm und zu Federweißer oder zu einem Glas türkischen Tee.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 2 EL Wasser (warm)
- 1 TL Zucker
- 250 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 TL Salz
- 150 ml Milch

BELAG:

- 30 g Butter
- 500 g geschälte Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- ¼ TL Salz
- Kreuzkümmel (gemahlen)
- 100 g Pastirma (türk. Rinderschinken)



Die Zwiebeln werden beim Garen süßlich, die Sahne unterstützt den süßen Geschmack. Wer es gerne deftiger mag, kann saure Sahne verwenden.