Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Zwiebelkuchen

Hauptspeise Fingerfood Frühling Gartenparty Gemüse Hausmannskost Herbst Kalte Küche Männerrezepte

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Topfen-Öl-Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Alle Zutaten zufügen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das runde Backblech (28cm) mit Butter einfetten. Für die Füllung die Zwiebeln schälen, halbieren und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Crème fraîche, Ei, Milch und Speisestärke in einer Rührschüssel verrühren und unter die Zwiebelstreifen heben. Schinken unterühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. So in die Form legen, dass auch der Rand mit Teig bedeckt ist. Die Zwiebelfüllung auf dem Boden verteilen und im Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.
Nach der Backzeit den Zwiebelkuchen noch ca. 10 Minuten stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und anschneiden.
Schmeckt warm oder auch kalt.

Zutaten

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 125 g Magertopfen
- 75 ml Milch
- 50 ml Sonnenblumenöl

Füllung:

- 750 g gemischte Zwiebeln
- weiße, rote, Gemüse- oder Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- 25 g Speisestärke
- 100 g Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Butter für die Form
- Weizenmehl zum Ausrollen