



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Altdeutscher Zwiebelkuchen

Zutaten für einen Kuchenteig (Ø 26):

- 250 g Mehl (Typ 405)
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 50 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml Milch (3,5 %)
- ¼ Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel feinstes Olivenöl
(wenn vorhanden)
- 1 Teelöffel Salz



Zutaten für die Füllung (Ø 26):

- 1 Kg Speisezwiebel
 - 2 Esslöffel feinstes Olivenöl
 - 150 g Gewürfelten Bacon
 - 200 g Schmand
 - 2 Eier (Handelsklasse M)
 - 100 g geriebener Käse (Gouda - Jung)
- Mit etwas Salz, schwarzer Pfeffer und Paprika (edelsüß) je nach Geschmack würzen.

Arbeitsgang I:

Das Mehl, Trockenhefe, Wasser, Milch und Zucker in eine Rührschüssel geben. Den Teig anfangen zu kneten, dann nach und nach Öl, Salz beimengen. Den Hefeteig für 10 Minuten geschmeidig kneten. Wenn die Konsistenz des Hefeteiges erreicht ist, mit einem Tuch abdecken und für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Arbeitsgang II:

Eine Springform (Ø 26) mit etwas Butter komplett einreiben, dann mit Semmelbrösel bestreuen (auch den Rand, das löst den Kuch nach dem Backen besser).



Arbeitsgang III:

Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu eine ca. 30 cm Ø runden Form ausrollen und in die vorbereitete Springform geben. Den Überstand etwas am Rand festdrücken.

Arbeitsgang IV:

Die Zwiebeln schälen und je nach Belieben die Zwiebeln halbieren und in Streifen, oder alternativ in Würfel schneiden (**geht auch beides, gibt ein schöneres Bild**). Eine geeignet große Pfanne auf den Herd stellen, etwas Olivenöl oder Butter (**ich verwende z.B. Zwiebelschmalz**) darin erhitzen. Nun den gewürfelten Bacon hinzugeben und leicht anbraten, dann die geschnittenen Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten, anschließend in eine geeignet große Schüssel geben.

Arbeitsgang V:

Nun geben wir den Schmand, den geriebenen Käse und die Eier hinzu, je nach eigenem Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen alles gut zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Die Füllmasse in die mit dem Kuchenteig vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen.

Arbeitsgang VI:

Den fertigen Zwiebelkuchen in den, auf 180 Grad vorgeheizten Backofen, im unteren Drittel für ca. 40 Minuten fertig backen. Danach aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Am besten schmeckt er lauwarm mit einem Glas „Federweißer“!

