





Pikanter Apfelkuchen mit Zwiebeln

Ein pikanter Apfelkuchen zum Bier oder zum Wein mit einem Hauch Rosmarin

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

300 g Zwiebeln

400 g rote Zwiebeln

3 EL Speiseöl

etwa 700 g Äpfel, z. B. Boskop

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

2 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

50 g entsteinte, schwarze Oliven

3 Zweige Rosmarin

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig

Italienischer Art

170 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Belag:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. gar dünsten. Äpfel schälen, vierteln und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche Kräuter mit Gustin verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven in Ringe schneiden. Rosmarin waschen und hacken.



3 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen.

- 4** Crème-fraîche-Mischung auf dem Teig verstreichen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Apfel-Zwiebel-Masse darauf verteilen und mit Oliven, Mandeln und Rosmarin bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 23 Minuten

Den pikanten Kuchen warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zwiebeln können Sie auch 700 g Porree (Lauch) verwenden.

