


# Zwiebelkuchen auf dem Blech

Ein Klassiker vom Blech der sich gut einfrieren lässt

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne oder:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

- 1 ½ kg Zwiebeln
- 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 1 TL Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Kümmelsamen
- 200 g roher Schinken
- 2 gestr. EL Dr. Oetker Gustin
- Feine Speisestärke
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Be. Dr. Oetker Crème légère

### Hefeteig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
- 1 Ei (der Größe M)
- 150 ml Wasser
- 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 1 ½ TL Salz

## 1 Belag:

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. In einem großen Kochtopf Öl erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin etwa 20 Min. weich dünsten. Zwiebeln mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen und im Topf etwa 30 Min. abkühlen lassen. Schinken würfeln. Inzwischen die Fettpfanne oder das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 45 x 35 cm ausrollen. Teig locker auf eine Teigrolle aufrollen und auf dem Blech abrollen. An jeder Seite einen Rand an den Blechrand drücken. Bei einem Backblech an der offenen Seite einen Streifen Alufolie so knicken, dass er als Rand dient.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Gustin, Eier, Crème légère und die Hälfte des Schinkens unter die Zwiebelmasse rühren, evtl. nochmals würzen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit restlichem Schinken bestreuen, 15 Min. ruhen lassen, dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Zwiebelkuchen warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Zwiebeln auch schon am Vortag dünsten, abkühlen lassen und im Kühlschrank zugedeckt aufbewahren.
- Wenn Sie den Zwiebelkuchen einfrieren, erwärmen Sie den aufgetauten Zwiebelkuchen bei Backtemperatur nochmals 10 Min.

