





Zwiebelkuchen mit Hackfleisch

Ein pikanter Klassiker mit Porree, Hackfleisch und Erdnüssen

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

3 Gemüsezwiebeln (etwa 750 g)
250 g Porree (Lauch)
250 g Hackfleisch vom Rind
100 g ungesalzene Erdnusskerne

Hefeteig:

200 g Weizenmehl
100 g Roggenmehl Type 997
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
175 ml Wasser
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Guss:

2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
125 g Schlagsahne
125 ml Milch
2 TL Kümmelsamen
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Belag:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten und herausnehmen. Gemüse im verbliebenen Fond dünsten. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Hefeteig:

Beide Mehlsorten 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 dem Blech ausrollen. Hackfleisch darauf verteilen, Gemüse darübergeben und mit den Erdnüssen bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ③ **Guss:**
Alle Zutaten gut verrühren und gleichmäßig auf dem Belag verteilen.
Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- ④ Kuchen in Stücke schneiden und heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Belegen Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Goudascheiben, die Sie mit Hilfe einer Schablone zu Sternzeichen zurechtschneiden.

