

Zwiebelkuchen

Dieses klassische Zwiebelkuchen-Rezept mit einer herrlich saftigen Füllung aus herzhaftem Schinken und Zwiebeln ist einfach perfekt für den Herbst.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Zwiebelkuchenfüllung:

100 g roher Schinken

6 große Zwiebeln (etwa 750 g)

30 g Margarine

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Ei (Größe M)

250 ml Milch

25 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl

2 TL Dr. Oetker Original Backin

½ TL Salz

125 g Speisequark (Magerstufe)

75 ml Milch

50 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Wie kann ich einen leckeren Zwiebelkuchen ganz einfach selber machen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zwiebelkuchenfüllung zubereiten:

Schinken in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln und in dünne Ringe schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Crème fraîche, Ei, Milch und Gustin in einer Rührschüssel verrühren und unter die Zwiebeln rühren.

Schinken unter die Zwiebelmasse mischen und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.



- 3 **Quark-Öl-Teig zubereiten:**
Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).

 - 4 Teig auf dem Springformboden ausrollen. Springformrand darumstellen und einen etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken. Zwiebelfüllung auf dem Boden verteilen. Form auf dem Rost auf in den Backofen schieben.
- Einschub: Mitte**
Backzeit: etwa 50 Min.
- 5 Den Zwiebelkuchen noch 10 Min. stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und anschneiden.

