



Zwiebelkuchen

MIT KRÄUTERQUARK

IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen, halbieren und klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Crème fraîche, Eier und Speisestärke in einer Rührschüssel verrühren und unter die Zwiebelstreifen heben. Schinken untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Quark-Öl-Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Alle Zutaten zufügen und mit einem Rührgerät mit Knethaken oder einer Küchenmaschine erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!)

Für 1 Blech

ZUTATEN

Zwiebelfüllung

| | |
|--------|----------------|
| 1,5 kg | Zwiebeln |
| 3 EL | Sonnenblumenöl |
| 150 g | Crème fraîche |
| 3 | Eier |
| 25 g | Speisestärke |
| 100 g | Schinkenwürfel |
| | Salz, Pfeffer |

Quark-Öl-Teig

| | |
|------------|----------------|
| 300 g | Weizenmehl |
| ½ Päckchen | Backpulver |
| 1 TL | Salz |
| 180 g | Magerquark |
| 100 ml | Milch |
| 75 ml | Sonnenblumenöl |

Außerdem

Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche passend für das Blech ausrollen. Die Zwiebelfüllung auf dem Boden verteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen noch ca. 10 Minuten stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und anschneiden.