



# Zwiebelkuchen

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

## 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 niedriger, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche pas-

send 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.