

Roter Zwiebelkuchen vom Blech mit Quark-Öl-Teig

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



sorgen nach rund 35 Minuten Backzeit für die typisch saftige Füllung. Fehlt eigentlich nur noch der Federweißer.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Tiefes Backblech mit Butter einfetten.

- 2 -

Für den Teig alle Zutaten mit einem Handmixer (mit Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten und ausrollen. Backblech mit Teig auslegen.

- 3 -

Für die Füllung Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Speck fein würfeln. Eier mit Milch und saurer Sahne verquirlen. Speck und Zwiebeln untermengen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 4 -

Füllung auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen 30-35 Minuten backen. Petersilie hacken und über Zwiebelkuchen streuen.

Zutaten für 1 Blech

Für den Quark-Öl-Teig

250 g Magerquark
10 Esslöffel Olivenöl
400 g Mehl
2 Eier
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
Butter zum Einfetten

Für den Belag

1 kg rote Zwiebeln
4 Eier
200 g saure Sahne
100 ml Milch
125 g Räucherspeck
1 Prise(n) Muskatnuss
Pfeffer
2 Zweig(e) Petersilie

Ein neuer Look für den Klassiker vom Blech: Für diesen Zwiebelkuchen verwenden wir einen schnellen, selbstgemachten Quark-Öl-Teig und milde rote Zwiebeln. Ein paar traditionelle Zutaten dürfen aber auch mit rein: Deftiger Speck, saure Sahne, Eier und ein paar Gewürze