

Schwäbischer Zwiebelkuchen – so schmeckt das Original

VORBEREITEN

55
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Schwäbische Zwiebelkuchen. Nur echt mit Hefeteig und einer Prise Kümmel.

- 1 -

Für den Hefeteig Butter schmelzen. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröseln und lauwarme Milche dazugießen. Mit den Fingern verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mit flüssiger Butter zu einem feuchten Teig verkneten. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Für den Belag Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln ca. 8-10 Minuten anschwitzen. Mehl unter Rühren hinzufügen und Sahne nach und nach angießen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 4 -

Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Springform mit Teig auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel einstechen und im heißen Ofen ca. 5-8 Minuten vorbacken, kurz auskühlen lassen.

- 5 -

Speck in Würfel schneiden und mit Eiern zur Zwiebelmischung geben. Alles verquirlen und mit Salz und Kümmel abschmecken. Zwiebelmasse auf den Teig geben, mit Kümmel bestreuen und im heißen Ofen ca.

Zutaten für 8 Portionen

Für den Hefeteig

250 g Mehl
50 g Butter
½ Würfel Hefe
150 ml lauwarme Milch
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Zucker

Für den Belag

450 g Zwiebeln
50 g Speck
80 g Butter
1 Esslöffel Mehl
2 Eier
100 ml Schlagsahne
Salz
Kümmel

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Zwiebelkuchen und Federweißer gehören zusammen wie Pommes und Ketchup oder wie Apfelkuchen und Schlagsahne: Das Erste schmeckt mit dem Zweiten lecker, macht aber auch solo eine extrem gute Figur. So auch der

Schwäbischer Zwiebelkuchen – so schmeckt das Original

35-45 Minuten backen.