

Hier findest du das Rezept von unserem Zwiebelkuchen aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchenteig

Zutaten:

250g Mehl

100g weiche Butter

5g Salz

Messerspitze Hefe

100g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde ruhen lassen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Quiche Form geben.

Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und bei 180 Grad 10 Minuten vorbacken.

Zwiebelkuchenfüllung

Zutaten:

4 große Zwiebeln

100g Speckwürfel

200g Schmand

100g Creme Fraiche

5 Eier

Salz

Pfeffer

Kümmel gemahlen

Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln in Streifen schneiden und mit dem Speck und etwas Öl farblos in einer Pfanne andünsten bis die Zwiebeln glasig werden.

Die Restlichen Zutaten vermischen, würzen und anschließen die Zwiebeln und den Speck unterrühren.

Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und bei 170 Grad ca. 25 min backen.

Die Masse sollte nun fest und Goldbraun sein.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82