

Zwiebelkuchen

mit würzigem Käse

FÜR EINE

RECHTECKIGE

TARTEFORM (35 x 13 cm)

Für den Hefeteig:

- 125 ml lauwarme Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Hefe
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Speiseöl
- 1 Ei

Für die Zwiebelkuchen-Füllung:

- 125 g Schmand oder Crème fraîche
- 2 Eier
- 400 g bunte Zwiebeln
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g Greyerzer oder ein anderer würziger Käse
- Salz/Pfeffer
- 1 Messerspitze Muskat
- Etwas Butter zum anbraten

Knuspriger Hefeteig mit leckerer Zwiebelfüllung: Zwiebelkuchen ist ein typisch herzhaftes Gericht welches in Süddeutschland, aber auch in der Schweiz oder im Elsass sehr gerne gegessen wird.

Hefeteig ansetzen:

1. Die Hefe in einer Schüssel mit lauwarmer Milch vermischen.
2. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und dann mit einem Löffel so lange rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine kleine Mulde drücken.
4. Hier nun die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hineingeben. Mit etwas Mehl in der Mulde verrühren.
5. Den Vorteig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
6. Nun die restlichen Zutaten (Ei, Öl, Salz) hinzugeben, vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
7. Den Teig in der Schüssel nochmals gehen lassen bis er sich sichtbar vergrößert hat.

(Man kann den Teig auch mit einem Päckchen Trockenhefe herstellen, dann entfällt der Schritt mit dem Vorteig. Der Teig muss dann insgesamt etwas länger gehen.)

Füllung vorbereiten:

1. Die Zwiebeln abziehen (ich verwende gerne bunte Zwiebeln, ihr könnt natürlich auch nur rote Zwiebeln oder nur die weißen nehmen) und in feine Würfel schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden.

3. Etwas Butter in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln hinzufügen und dünsten. Topf vom Herd nehmen.
4. Die Eier, den Schmand und 3/4 vom geriebenen Käse miteinander verquirlen.
5. Zu der Zwiebelmasse hinzugeben.
6. Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebelkuchen backen:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Den vorbereiteten Hefeteig ausrollen und in eine rechteckige Quicheform legen.
3. Dabei die Ränder etwas andrücken.
4. Dann die Zwiebel-Käse-Masse in die Form füllen.
5. Den restlichen Käse über dem Zwiebelkuchen verteilen und den Zwiebelkuchen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.