

# Zwiebelkuchen – Variationen –



Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

## **1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig**

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

### **Zutaten Hefeteig:**

250 g Mehl  
1 verquirltes Ei  
50g Butter  
1/8 l Milch (lauwarm)  
Prise Salz  
15 g frische Hefe  
Prise Zucker

### **Zutaten Auflage:**

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)  
125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck  
70 g Butterschmalz  
4 Eier  
2EL gehäuftes Mehl  
200 g Sahne, richtig kalt

200 g saure Sahne  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Kümmel ganz

### **Zubereitung:**

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen ☐



Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

## **2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig**

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

**Zutaten für Durchmesser 28:**

260g Mehl  
175g kalte Butter  
4 Eier  
Salz  
Pfeffer  
1 TL ganze Kümmel  
800g geschälte Zwiebeln  
150g Räucherspeck  
200g saure Sahne

**Zubereitung:**

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben