Artikel vom 22.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwaebischer-zwiebelkuchen

Schwäbischer Zwiebelkuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):
Hefeteig:
250 g Mehl,
50 g Butter,
½ Würfel Hefe,
1 TL Salz,
1 TL Zucker,
150 ml lauwarme Milch.
Belag:
500 g Zwiebeln,
50 g Butter,
1 EL Mehl,
2 Eier,
100 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer,
Kümmel,
200 g geräucherten Speck,
Butterflöckchen.

Zubereitung: Für den Hefeteig einen Vorteig erstellen. Dafür die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und in einem Teil der angewärmten Milch auflösen. Dann den Zucker und 50 g Mehl hinzufügen und glatt rühren. Der Vorteig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Hat sich das Volumen des Vorteigs verdoppelt, dann ist er ausreichend gegangen. Diesen dann zum restlichen Mehl geben. Das Salz und die Milch gleich hinzufügen. Den Teig kneten und dann erst die sehr weiche Butter zugeben. Den fertig gekneteten Teig für eine weitere Stunde zum Gehen stehen lassen. 2/3 des Teiges auf den Boden einer Springform verteilen. Den restlichen Teig an den Rand drücken. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Diese dann mit der Butter unter dauerndem Rühren in einer Pfanne glasig dünsten. Die Zwiebeln dürfen jedoch nicht braun werden. Das Mehl anschließend gleich unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Eier und Sahne miteinander verquirlen und unter die abgekühlten Zwiebeln rühren. Die Schwarte vom geräucherten Speck entfernen und den Speck in kleine Würfel schneiden. Gut die Hälfte davon unter die Zwiebeln mischen. Mit reichlich Salz und Pfeffer gut würzen. Den Belag dann auf den Teig geben, die restlichen Speckwürfel darüber geben und Kümmel bestreuen. Abschließend noch einige Butterflocken darauf geben. Den Zwiebelkuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze circa 35 bis 45 Minuten backen. Warm servieren!