ZWIEBELKUCHEN

6 – 8 Portionen

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 150 g Quark
- 5 EL Milch
- 6 EL Zwiebel Öl
- 1 P. Backpulver
- 2 Prisen Meersalz

Für den Belag:

- 400 g Gemüse- oder weiße Zwiebeln
- 400 g rote Zwiebeln
- 2 EL Omas Butteröl
- 2 EL Bratlust
- 4 Eier
- 200 g Sahne (alternativ Schmand oder saure Sahne)
- 50 g würziger, geriebener Hartkäse
- 3 TL Toskana

Zubereitung

Teig vorbereiten:

- Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Quark, Milch und Zwiebel Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen.
- Belag zubereiten
- Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Omas Butteröl und Bratlust glasig dünsten, dann abkühlen lassen.
- Eier mit Sahne verquirlen, Käse, Toskana unterrühren. Die gedünsteten Zwiebeln untermischen.

Backen:

- Zwiebelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30–35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Info:

Auf dem Bild seht ihr die Hälfte der angegebenn Menge. Ich habe den Kuchen in einer Tarte Form gebacken !

@tinesfoodpassion