



Zwiebelkuchen

Ein Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten:

Hefeteig:

250 g Mehl (Type 405)
10 g frische Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
100 ml Milch
¼ TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

Füllung:

1 kg Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
125 g Speckwürfel
200 g Schmand
2 Eier (Größe M)
100 g Goudakäse (gerieben)
etwas Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
etwas Paprikapulver (edelsüß)

Zusätzlich: Butter und Mehl für die Springform

Zubereitung:

Eine Springform (26 Zentimeter) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handmixers erst langsam mischen und dann kräftig auskneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt für etwa eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass er in die Springform passt. Den Teig in die Form geben und einen Rand von vier Zentimetern Höhe andrücken.

Für die Füllung die Zwiebeln würfeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Speck bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie glasig werden. Die Mischung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.



Währenddessen den Ofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze erhitzen. Zu der abgekühlten Mischung Schmand, Eier, Gouda (gerieben) dazu geben, die Masse würzen und alles gut unterheben.

Den Boden des Teiges mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Zwiebelmischung auf den Teig geben. Den Kuchen für 40 Minuten backen, bis er die gewünschte Bräune hat.