DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Zwiebelkuchen

ZUTATEN:

Boden:

290 g	Mehl (Type 550 oder 405)
100 g	Wasser (ca. 20°C)
60 g	Milch
25 g	Öl
5 g	Salz
9 g	Hefe
2 g	Zucker

Füllung:

1000 g	Zwiebeln (geschält und gewürfelt)
250 g	Sauerrahm
250 g	Sahne
300 g	Eier
60 g	Mehl (Type 550 oder 405)
12 g	Salz und Pfeffer
	Muskat
	Speck (optional)
75 g	Butter (zum Dünsten der Zwiebeln)

ZUBEREITUNG:

Boden:
Alle Zutaten für den Boden für 12 Minuten von Hand oder für 5 Minuten im langsamen und 6 Minuten im schnellen Gang mit der Maschine verkneten. Dann den Teig für 20 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten.

Füllung:
Butter in der Pfanne zerlassen und bei mittlerer Hitze die Zwiebeln glasig dünsten und kurz abkühlen lassen. Dann den Teig ausrollen und in eine gefettete Kuchenform legen. Ich nehme eine geschlossene Quicheform.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Zwiebelkuchen

BACKEN:

Ich verwende eine Form mit 32cm Durchmesser und 4cm Höhe. Eure Form sollte nicht zu hoch sein. Für die Füllung alle Zutaten zusammenrühren. Dann die abgekühlten Zwiebeln in die Füllung geben und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Anschließend alles in die Form geben. Für die Speck-Version gebe ich dann noch etwas Speck oben drauf.

Anschließend für 40 Minuten bei 180° C Umluft backen.
Dazu passt ein Glas Traubenschorle oder ganz klassisch Federweißer,