Schwäbischer Zwiebelkuchen

Der Schwäbische Zwiebelkuchen wird mit Germteig zubereitet. Ein würziges und köstliches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

für den Germteig

250 g	Mehl
50 g	Butter
0.5 Würfel	Germ
1 TL	Salz (gestrichen)
1 TL	Zucker (gestrichen)
150 ml	Milch (lauwarm)

für den Belag

500 g	Zwiebel

50 g	Butter
1 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel (ganz)
100 g	Schinkenspeck
	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den **Schwäbischen Zwiebelkuchen** wird zuerst der Germteig zubereitet. Dafür das Mehl in eine Schüssel geben und der Mitte eine Mulde formen. Die Germ in lauwarmer Milch auflösen, etwas Mehl aus der Mulde und Zucker dazu geben und verrühren. Das Gemisch zum Mehl geben, mit etwas Mehl vom Rand bedecken und an einen warmen Platz zugedeckt gehen lassen. Der Vorteig sollte Risse bilden und deutlich grösser werden.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig kneten. Nochmals zirka eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.

3. Den Teig ausrollen und einer runden Tarte Form damit auslegen, den Rand hochziehen. Ofen auf 100°C vorheizen

4. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Butter erhitzen und die Zwiebel bei geringer Hitze glasig andünsten, nicht braun werden lassen. Das Mehl unterrühren und abkühlen lassen.

5. Die Eier zusammen mit dem Schlagobers verquirlen, klein geschnittenen Schinken hinzugeben. Zum Zwiebel geben und mit genügend Salz würzen. In dir Form gießen und mit Kümmel bestreuen und einige Butterflocken darauf verteilen.

6. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp