Zwiebelkuchen mit dem Thermomix

Der Zwiebelkuchen mit dem Thermomix zubereitet, ist eine köstliche Speise für deine Familie und Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

für den Germteig

150 g	Vollmilch (zimmerwarm)
0.5 Würfel	Germ (Hefe)
250 g	Mehl
50 g	Butter
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Zucker

für den Belag

500 g	Zwiebel
50 g	Butter
1 EL	Mehl
2 Stk.	Eier
100 g	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Kümmel (gemahlen)
Nach Belieben	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den würzigen **Zwiebelkuchen mit dem Thermomix** die Milch und Germ in dem Mixtopf

geben und für 2 Minuten bei 37 °C Stufe 2 vermischen. Das Mehl, Butter, Salz und Zucker zugeben und 3-4 Minuten mit Modus Teigkneten. Mit Küchentuch zugedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals kurz durchkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu die geschälten und geviertelten Zwiebel 10 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern. Die Butter zugeben und im Mixtopf 5 Minuten 100 °C Stufe 1 andünsten. Das Mehl 2 Minuten Stufe 2 unterrühren und die Masse im Mixtopf abkühlen lassen.

3. Jetzt eine 26-28er Tarteform oder Springform mit dem Germteig auslegen und etwas andrücken.

4. Die verquirlten Eier und Schlagobers in den Mixtopf geben und 3-4 Minuten Stufe 1 vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Beleg in die Backform geben und mit Speckwürfeln und Kümmel bestreuen. Nach Belieben mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Tipp