Zwiebeltaler mit Speck und Käse

Das Rezept von den Zwiebeltalern mit Speck und Käse schmeckt besonders zur Herbst und Winterzeit. Am besten reicht man ein Glas Weißwein oder Ähnliches dazu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
20 g	Germ (frische)
100 ml	Öl
1 Stk.	Ei (Größe M / Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
150 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Zucker
100 ml	Milch (lauwarm)

Für den Belag

250 g	Speck
350 g	Zwiebel
Nach Belieben	Käse (gerieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Kreuzkümmelpulver

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die **Zwiebeltaler mit Speck und Käse** die Germ (zerbröselt) zusammen mit dem Zucker und der lauwarmen Milch in eine Schüssel geben und so lange stehen lassen, bis sich die Zutaten aufgelöst haben.

2. Derweil das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte hineindrücken. In die Mulde kommen dann das Öl, das Ei und das lauwarme Wasser.

3. Jetzt mit den Knethaken eines Handrührgeräts die Masse verrühren und dabei die Germ-Milch einfließen lassen. Dann alles so lange verrühren, bis sich die Zutaten miteinander gleichmäßig verbunden haben.

4. Danach mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Germteig verkneten. Diesen hinterher in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Zwiebeln von der Schale befreien, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, sodass halbe Ringe entstehen. Den Speck gegebenenfalls in Würfel schneiden.

6. Dann die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne anbraten und ca. 10 Minuten schmoren lassen.

7. Danach alles mit ganz wenig Salz und einer Prise Kümmel abschmecken und hinterher zum Abkühlen zur Seite stellen.

8. Nun schon mal das Ei in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verschlagen.

9. Als nächstes etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen.

10. Anschließend mit einem runden Ausstecher oder Glas (Durchmesser ca. 8-9 cm) Kreise ausstechen.

11. Diese hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Sollten die Kreise etwas aus der Form geraten, kann man sie mit den Händen wieder etwas zurechtzupfen. Parallel sollte man schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

12. Jetzt nach Belieben etwas Käse auf den Teigling geben und dabei einen kleinen Rand ringsherum freilassen.

13. Auf den Käse dann etwas von der Zwiebel-Speck-Mischung platzieren.

14. Letztendlich die Ränder ringsherum dünn mit Ei bestreichen und die Taler im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Mit der restlichen Masse ebenso verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Zwiebeltaler mit Speck und Käse schmecken am besten warm, aber auch kalt. Die Menge ergibt ca. 25-30 Stück.

Tipp

Sollte eventuell Teig von den Zwiebeltaler mit Speck und Käse übrig bleiben, kann man diesen auch anderweitig herzhaft Belegen und überbacken. Sollte andersherum etwas vom Belag übrig bleiben, schmeckt dieser auch sehr gut auf einem frischen Butterbrot. Zudem sieht es appetitlicher aus, wenn man die Taler vor dem Servieren mit ein paar Frühlingszwiebelringen oder ein paar Schnittlauchröllchen dekoriert.