

Agathenburger Backofenverein "Gothenbörger Backobenfrünn"

Zwiebelkuchen Rezept

Zutaten Belag

1 kg Zwiebeln
200g-300g durchwachsener Speck
300g Gouda, grob geraspelt
4 El Öl
4 Eier
500g Schmand
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Würze

Zutaten Teig

375g Mehl
30g Hefe
Zucker und Salz
175ccm lauwarmes Wasser
100ccm Öl
Mehl zum Bearbeiten des Teiges
Öl zum Fetten der Saftpfanne

Zubereitung Belag

Zwiebeln in Ringe schneiden, Speck würfeln, Käse grob raspeln, Speck im Öl auslassen, Zwiebeln dazugeben, 10 Minuten dünsten, Eier und Schmand verrühren und zu der Zwiebel/Speck Masse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung Teig

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hinein drücken, Hefe in die Mulde krümeln. Warmes Wasser und eine Priese Zucker über die Hefe geben. Einen gestrichenen Teelöffel Salz auf den Mehland streuen und von der Mitte her unter Zugabe des Öls alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort

25 Minuten gehen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, wieder leicht mit Mehl bestäuben und noch mal 8-10 Minuten gehen lassen. Teig ausrollen, Saftpfanne mit Backpapier auslegen, den Teig darauf legen und die Ränder etwas hochdrücken. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen. Zum Backofen bringen!

Backzeit

Bei 200°C ca. 30-35 Minuten auf der 2. Einschubleiste im vorgeheizten Ofen backen.

10. November 2016 Gothenbörger Backobengrönn eV / MB