



Klassischer Zwiebelkuchen

Zeit gesamt
1h 35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	
Wasser	150 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Butter	9 EL
Eier	5 St.
Zwiebeln, gelb	800 g
Pfeffer, schwarz	
Kümmel, ganz	
saure Sahne	200 g
Emmentaler gerieben	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backpapier, Nudelholz

1. In einer Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen, ca. 10 Min. zugedeckt gehen lassen. Mehl, Salz, 6 EL weiche Butter und 1 Ei hinzugeben und mit einem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig mit einem Küchentuch abgedeckt an einen warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
3. Den Hefeteig einmal durchkneten und mithilfe einer Teigrolle auf einer bemehlten Fläche blechgroß ausrollen. Hefeteig auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mithilfe einer Gabel einen Rand formen.
4. In einer Schüssel Eier, saure Sahne und Emmentaler verquirlen, Zwiebeln dazumischen und über den Hefeteig geben, etwas Käse darüberstreuen und im heißen Backofen für ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit!

Tipp: Wer es herzhaft mag, kann zusätzlich Speckwürfel zur Eiermasse geben!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 381 kcal

Kohlenhydrate 39 g

Eiweiß 13 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 19 g
