

# Zwiebelkuchen – Zwei Teige/1 Füllung



## So wird's gemacht:

**Für Teig 1 – Hefeteig :** Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Olivenöl "beschmieren" und den Teig mit dem Olivenöl einreiben. Schüssel auch mit Öl ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten gemeinsam mit dem Rosmarin in das Olivenöl geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anschwitzen und nach ca. 5 Minuten die Herdplatte herunterstellen und auf kleinster Stufe ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Diese Masse wird unter den Teig gegeben. Hierfür den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und die Faust in den Teig drücken. In diesen Hohlraum gebt ihr nun die Zwiebeln und knetet den Teig gut durch. Zwiebeln, die dabei aus dem Teig fallen, gebt Ihr einfach wieder hinzu. Ein Blech mit Olivenöl einfetten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und den Teig gleichmäßig in das Blech geben, ausbreiten und ruhen lassen. Mit der Füllung (siehe unten) weitermachen.

**ODER: Für Teig 2: Tarte-Variante:** Kalte Butter und Mehl mit den Gewürzen in eine Schüssel und zu einem krümeligen Teig verarbeiten, etwas Milch hinzugeben bis der Teig (nicht zu klebrig) zusammenkommt. Teig in eine gefettete Tarteform geben und kalt stellen. Mit der Füllung (siehe unten) weitermachen.

**Nun die Füllung (verwendbar für beide Teige)** vorbereiten. Hierfür den Kürbis in sehr dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Eier cremig aufschlagen und Frischkäse sowie Sahne hinzugeben, verrühren. Nun die Gewürze untergeben. Kürbis auf den Hefeteig oder in die Tarteform geben, Schinkenwürfel darüber streuen und die Hälfte der Zwiebelringe hinzugeben. Nun mit der Creme übergießen, mit Käse bestreuen. Zum Schluss die restlichen Zwiebelringe in die Füllung drücken. Butter schmelzen und Zwiebeln mit der Butter einpinseln. Mit Petersilie bestreuen.

Beide Kuchen müssen im vorgeheizten Ofen min. 40 Minuten bei 180°C backen. Die Füllung sollte fest sein und nicht mehr „wackeln“, ggf. länger backen lassen.

## Einkaufsliste:

### 1. Teig: Für den Teig (für ein Blech Zwiebelbrot):

- 1 Pck Trockenhefe, 25g frische Hefe
- 1TL Zucker
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1TL Salz
- 50g Olivenöl
- 450g Mehl (Typ 550)
- 1 TL Knoblauchpulver

Für die Zwiebel-Rosmarin-Füllung (für den Hefeteig)

- 2EL Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 1EL geh. Rosmarin
- Salz & Pfeffer

### Oder 2. Teig: Für eine große Tarteform:

- 150g Butter
- 200g Mehl
- 1-2 EL Milch
- Salz nach Belieben
- Kräuter nach Belieben

### Für die Kürbis Füllung

- 1 Hokkaido
- 6-7 Zwiebeln
- 100g Schinkenwürfel
- 200g Frischkäse
- 3 Eier
- 100ml Sahne
- Gemahlener Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 200g geriebenen Cheddar oder Mozzarella (anderen geriebenen Käse)
- Petersilie nach Belieben
- 1EL Buter