

# Kuchen Backen Rezepte

## Zwiebelkuchen Auf Landhaus Art

Anzahl: 4 Personen Gattung: Backen, Pikant, Zwiebel; Gemüse, Federweißer, September

---

### FÜR DEN TEIG

300 g Mehl  
1/2 Pack. Hefe  
1 Teel. Zucker

100 ml Lauwarme Milch; etwa  
2 Essl. Walnuss- oder Distelöl  
1 Teel. Salz

### FÜR DEN BELAG

1,50 kg Grosse Zwiebeln  
3 (-4) Zweige Oregano  
2 (-3) Zweige Thymian  
200 g Frühstücksspeck  
2 Essl. Butter  
2 Essl. Schweineschmalz

Salz, Pfeffer; weiss  
400 g Creme fraiche  
2 Eier  
2 Eigelb  
Muskatnuss

### AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten

Fett für das Blech

---

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und der Milch verrühren. In die Mulde geben, etwas Mehl darüber stäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann Öl und Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem elastischen Teig verarbeiten. Abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Das dauert etwa 40 Minuten.

Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Oregano und Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Den Speck in feine Streifen schneiden. Butter und Schmalz zerlassen und den Speck darin glasig braten. Die Zwiebeln dazugeben und leicht mit andünsten. Vom Herd nehmen und mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Creme fraiche, Eier und Eigelb gründlich verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und anschließend dünn ausrollen. Ein gefettetes Backblech mit dem Teig auslegen, den Teig am Blechrand etwas hoch drücken. Zuerst die Zwiebeln darauf verteilen, dann die Creme Fraiche Masse. Im Ofen auf mittlerer Stufe in etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.

**TIPP:** Frisch aus dem Ofen oder lauwarm schmeckt der Zwiebelkuchen am allerbesten. Dazu passt ein bunt gemischter Salat sehr gut.