Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen ist gerade in der kühleren Jahreszeit eine leckere Alternative zum klassischen Flammkuchen und perfekt zu einem Glas Federweißer. In diesem Rezept wird der Zwiebelkuchen mit dem würzigen Allgäuer Bergkäse unseres Tochterunternehmens, der Herz Käse Manufaktur, verfeinert. Der kräftige Käse harmoniert mit der milden Süße der Zwiebeln und verleiht dem Ganzen nochmal eine extra Tiefe, die den Zwiebelkuchen unwiderstehlich macht.

Mittel

Zubereitung: ca. 45 Min.

Zutaten

Portionen: 1

- 300 g Mehl
- 15 g Hefe
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml lauwarme Milch
- 10 g Zucker
- 3 Prise Salz
- 40 g Bayernland Goldbutter
- 300 g Domspitzmilch Crème Fraîche
- 200 g Herz Käse "Griebener Bergkäse und Emmentaler"
- 6 Eier
- etwas Grober Pfeffer
- 300 g Gewürfelter Bauchspeck
- 1.250 g Zwiebeln (halbierte Zwiebelringe)
- 1 TL ganzer Kümmel
- 0.50 TL gemahlener Kümmel
- 1 TL Instant Gemüsebrühe
- 0 Lauchzwiebeln zum Garnieren

Zubereitung

Schritt 1/6

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in die Schüssel hineinbröckeln. Lauwarmes Wasser, Milch und etwas Zucker zugeben. Abgedeckt für 20 Min. gehen lassen.

Schritt 2/6

Zucker, eine Prise Salz und die zerlassene Butter mit dem Vorteig verrühren und kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3/6

Käsemasse: Crème Fraîche, Bergkäse und Emmentaler gerieben, 6 Eier, eine Prise Salz und eine Prise groben Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.

Schritt 4/6

Zwiebelmasse: Den Speck knusprig anbraten, die Zwiebelringe dazugeben, Gewürze beifügen. Ca. ½ Std. im geschlossenen Topf unter mehrmaligem Umrühren andünsten. Garprobe machen. Zwiebelmasse in einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt 5/6

Teig in einem mit Backpapier ausgelegten, tiefen Backblech ausrollen. Zwiebelmasse darauf geben und mit der Käsemasse bedecken. In den Backofen schieben und bei 180 °C ca. 1 Std. backen.

Schritt 6/6

Mit Lauchzwiebeln garnieren und warm servieren.