

"Zwiebelkuchen" von S. Rehbein, Westerholz

Quark-Öl-Teig:

200 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g Magerquark

1/2 TL Salz

50 ml neutrales Speiseöl

75 ml Milch

Kümmel zum Bestreuen

Füllung:

150 g Schinkenspeckwürfel

600 g Zwiebeln

200 g saure Sahne

2 kleine Eier

250 ml Milch

Salz und Pfeffer

Speck anbraten, abkühlen lassen. Zwiebeln abziehen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und glasig dünsten.

Saure Sahne, Eier und Milch verrühren. Zwiebeln und Schinken dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Quark-Öl-Teig zubereiten. Dazu müssen die Zutaten schnell und kurz verknetet werden.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 180 °C, Umluft 160°C. Eine Springform Ø 26cm einfetten.

Teig ausrollen, in die Form legen, am Rand etwas hochziehen.

Zwiebelmasse einfüllen, nach Belieben mit Kümmel bestreuen.

Backzeit: 40-50 min.

Damit der Kuchen etwas mehr Bräunung bekommt, zwei Minuten vor Backende den Backofen auf Grillen umstellen.

Nach dem Backen den Kuchen 10 min in der Form ruhen lassen.