



Zwiebelkuchen vom blech (James)

Description

Herbstzeit ist Zwiebelkuchenzeit! Sobald es neuen Wein gibt, muss es auch diesen leckeren herzhaften Blechkuchen geben.

ZUTATEN

Für den Teig

- **350g** Mehl (Dinkel Type 630, Weizen Type 550)
- **20g** Frischhefe
- **210ml** Wasser
- **1 TL** Salz
- **3 EL** Olivenöl

Für den Belag

- **1kg** Zwiebeln
- **1** Stange Lauch
- **200g** Speckwürfel
- **1 Becher** Creme Fraiche
- **100ml** Sahne
- **3** Eier
- **150g** Gouda
- Muskat, Salz, Pfeffer

Schritt für Schritt

Schritt 1

Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entstanden ist. Für 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Lauch in Ringe schneiden und beides mit dem Speck in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Diese Masse in der Gehzeit des Hefeteiges abkühlen lassen.

Schritt 3

Den Teig auf dem (gefetteten) großen Ofenzauberer James ausrollen und die Zwiebel-Masse darauf verteilen.

Schritt 4

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In der kleinen Nixe die Sahne, die Creme Fraiche, die Eier, 100 Gramm vom Käse und Gewürze vermengen und über der Zwiebel-Masse verteilen. Den restlichen Käse direkt darüber reiben.

Schritt 5

Den Zwiebelkuchen für 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen noch ein paar Minuten auf dem Kuchengitter stehen lassen, die Masse stockt nochmal nach.

Schritt 6

Mit einem Glas neuem Wein genießen.

Mehr Rezeptideen



[Kartoffelsuppe](#)

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept
Leckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschgenkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange

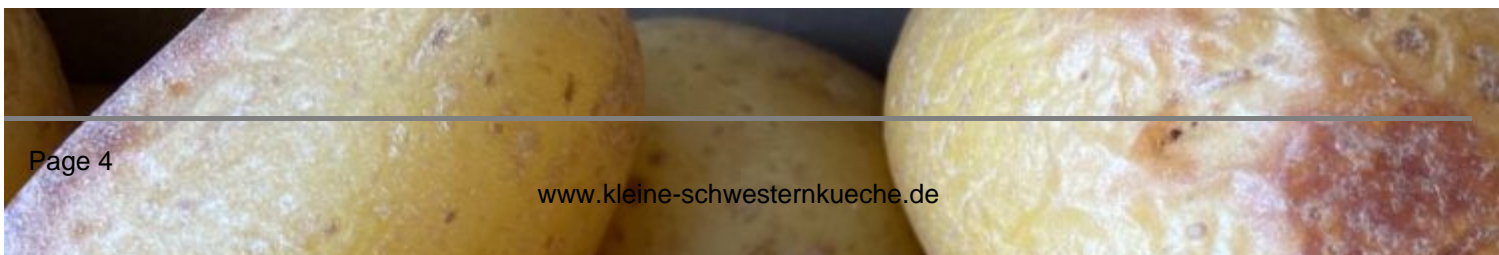
Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigen Senf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum Rezept Leckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...