Zwiebelkuchen ohne Hefe



Herzhafter Zwiebelkuchen hier mal mit einem lockeren Quark-Öl-Boden. Mit einem einfachen grünen Salat und einem Glas Federweißer ein echter Genuss.

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 5 EL Olivenöl
- 250 g Magerquark
- ½ TL Salz

Für die Füllung

1 kg Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
200 g Schinkenspeck, gewürfelt (mehr oder weniger nach eigenem Geschmack)
1 EL Butter für die Pfanne
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer
4 Eier
375 g Schmand
2 EL Weißwein-Essig

Außerdem

Etwas Fett für die Form
Frischer Schnittlauch nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Eine Tarteform oder Springform (28 cm Ø) einfetten und bereitstellen.
2. Alle Zutaten für den Boden zu einem festen, aber glatten Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwas größer als die Form ausrollen, die Form damit belegen und den Rand leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden (bei einer Tarteform) bzw. den Rand auf eine gleichmäßige Höhe schneiden (bei einer Springform. Mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung Zwiebeln zusammen mit dem Speck in einer hohen Pfanne für ca. 15 min. in der Butter andünsten und etwas abkühlen lassen. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen. Eier, Schmand, Essig in einer separaten Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die lauwarme Zwiebelmasse dazugeben und alles verrühren. (Sollte viel Flüssigkeit in der Pfanne sein, diese vorher abgießen!)

5. Die Form aus dem Kühlschrank holen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen.
6. Im unteren Ofendrittel auf einem Rost für 35-45 backen. Die Masse sollte gestockt und goldgelb sein.
7. Den Zwiebelkuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und warm servieren.