



ZWIBBELKUCHE REZEPT

von Schwiegermama Christiane

Für den Teig benötigt man:

- 65g Mehl
- 65g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 125g 40% Speisequark
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz

Für den Belag:

- 100g Dörrfleisch, gewürfelt
- 3 große Gemüsezwiebeln
- 375g 40% Speisequark
- 50g Speisestärke
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat und wer mag Kümmel



Backofen:

180°C, 40-45 Minuten

Zubereitung:

Die Menge ist für ein Backblech oder ein rundes Kuchenblech geeignet. Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend auf dem Blech verteilen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Das Dörrfleisch in die Pfanne geben und anschwitzen. Die Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten und abkühlen lassen. Nun den Quark, die Speisestärke und die Eier zu einer glatten Masse verquirlen. Die Zwiebel-Speckmasse unterheben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und je nach persönlicher Vorliebe mit Kümmel abschmecken. Die Füllung auf den Belag geben. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 45 Minuten backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!