



## Noch herbstlicher: Zwiebelkuchen mit Quark-Ä-I-Teig

### Description

Na klar, im Normalfall stelle ich hier sÄ¼Äÿe Rezepte vor. Heute gibt es auch Kuchen, aber in herzhaft. Wie wÄ¼r's mit einem Blech Zwiebelkuchen? SchÄ¼n pikant, schÄ¼n herbstlich... Das Rezept habe ich bei [Chefkoch](#) gefunden. Grundlage ist ein Quark-Ä-I-Teig – gut fÄ¼r alle, die „Angst“ vor Hefeteig haben ðŸ˜‰ .



Zwiebelkuchen: ab in den Ofen



Zwiebelkuchen vom Blech



Zwiebelkuchen mit und  
ohne Speck



Zwiebelkuchen mit Quark-Ä-I-Teig

## Zwiebelkuchen mit Quark-Ä-I-Teig

Recipe Type: Zwiebelkuchen

Author: Schokohimmel

... pikanter Herbstgenuss

### Ingredients

- Für den Teig:
- 200 g Magerquark
- 400 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 8 EL Ä-I (ich: RapsÄ-I)
- 6 EL Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
- ca. 1000 g Zwiebeln
- 40 g weiche Butter
- 300 ml saure Sahne
- 300 g Joghurt
- 1 EL Speisestärke
- Kochschinken nach Belieben (ich: 75 g Schinkenwürfel für eine Hälfte)
- 300 g Emmentaler
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer

### Instructions

1. Für den Teig: Den Quark, das Mehl, 1 Ei, Salz, Ä-I, Milch und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten und in auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
2. Für den Belag: Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne glasig dünsten. Das dauert einige Minuten. Abkühlen lassen und mit der sauren Sahne, dem

- Joghurt, der Speisestärke und der weichen Butter verrühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen.
  4. Die drei Eier kurz verrühren. Den Schinken würfeln. Den Emmentaler reiben. Käse und Schinken zusammen mit den Eiern zum Zwiebel-Mix in die Pfanne geben und nochmals vermischen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.
  5. Den Belag auf dem Teig verstreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene 35-40 Min. backen. Achtet einfach auf den Bräunungsgrad.

Serving size: 1 Backblech

#### Notes

Zwiebeln schlucken anscheinend ordentlich Salz... also seid mit dem Salz nicht zu sparsam. Mein Belag hätte ein wenig mehr Salz gut vertragen können ööö .

Ich habe für die Vegetarier unter den Mitessern nur eine Hälfte des Zwiebelkuchens mit Speck belegt. So waren alle zufrieden. Das Backen ging doch recht fix, oder? Das schafft ihr heute noch! Holt euch einen Federweiser dazu, lasst es euch schmecken und genießt den Herbst! ööö™,

PS: Für den süßen Kuchenjeeper empfehle ich euch den [Schoko-Maronen-Kuchen](#).

#### Category

1. Brot & Brötchen

#### Tags

1. Joghurt
2. Käse
3. Magerquark
4. Quark
5. Quark-Ei-Teig
6. saure Sahne
7. Speck
8. Zwiebelkuchen
9. Zwiebeln

#### Date Created

8. Oktober 2016

#### Author

schokohimmel

default watermark