

Zwiebelkuchen vom Ofenzauberer James von Pampered Chef®



Abbildung 1 Zwiebelkuchen vom Ofenzauberer James von Pampered Chef®

Zutaten für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 3 Prisen Salz
- 125 g Milch
- 30 g Hefe

gebt alles in euren Thermomix und knetet 2 Minuten/Teigstufe. Lasst den Teigling an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen.

Für die Füllung:

- 1 kg Zwiebeln
- 50 g Butter

Schneidet die Zwiebeln in sehr dünne Scheiben mit dem [kleinen Küchenhobel](#). Gebt nun die Butter in einen Topf und dünstet die Zwiebeln ca. 20 Minuten darin an - bitte auf niedriger Stufe damit die Zwiebeln nur weich werden und nicht braun.

- 100 g Speckwürfel
- 250 g saure Sahne
 - 3 Eier
 - 40 g Mehl
- Kümmel gemahlen und Salz je eine Prise

Bratet die Speckwürfel kurz an. Fügt die saure Sahne und die Eier, das Mehl, die Kümmel und das Salz hinzu und vermengt das Ganze zügig.

Den Hefeteig nach dem gehen mit dem [Teigroller](#) auf dem [großen Ofenzauberer](#) ausrollen und an den Seitenrändern etwas hoch ziehen.

Die Füllmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Euer Backofen ist auf 230 Grad vorgeheizt. Gebt die Stoneware nun auf den Rost ins unterste Einschubfach und backt den Zwiebelkuchen ca. 40 - 50 Minuten - bleibt auf Augenkontakt, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

Dazu gehört unbedingt ein oder zwei...drei Glaserl Neuer Wein :)

Gutes Gelingen

Martina Ziehl mit Pampered Chef
www.ziehl.shop-pamperedchef.de