



Zwiebelkuchen

175 g Magerquark
7 EL Olivenöl,
7 EL Milch
½ TL Salz
280 g Weizenmehl 550
2 TL Backpulver
Rest

1 kg Gemüsezwiebel
1 EL Butter

1 TL Paprikapulver

in einem Sieb abtropfen lassen, mit

und
verrühren.

und

vermischen, die Hälfte mit dem Handrührer, den mit den Händen unter den Quark kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (Ø 30 cm) ausrollen. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten, den Teig in die Form legen und einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals den Boden einstechen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

häuten und in Streifen schneiden.

in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten andünsten und mit würzen.

1 Bund glatte Petersilie
3 Zweige Thymian
und
2 TL Kümmel
Salz/Pfeffer
125 g Schmand,
250 g saure Sahne,
4 Eier
2 Eigelb

und
waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen
fein hacken. Zusammen mit
unter die Zwiebeln rühren. Kräftig mit
abschmecken und etwas abkühlen lassen.

und
miteinander verrühren. Die Zwiebelmischung kurz in
einem Sieb abtropfen lassen, damit die Füllung nicht
zu feucht wird und anschließend auf den Teigboden
geben. Den Guss darübergießen. Im Ofen für ca. 60
bis 70 Minuten goldbraun backen. Evtl. nach der
Hälfte der Zeit mit einem Backpapier abdecken,
damit der Zwiebelkuchen nicht zu braun wird. Vor
dem Anschneiden noch für ca. 15 Minuten im
ausgeschalteten und geöffneten Ofen stehen lassen.