



ZWIEBELKUCHEN MIT SPECK UND CAMEMBERT

Der bekannte Klassiker 'Zwiebelkuchen mit Speck' wird mit Zutaten, wie Rotkäppchen Das Original und Rotkäppchen Frischer Landrahm aufgefrischt.

- Schwierigkeitsgrad:
anspruchsvoll
- Portionen:
10 Personen
- Vorbereitungszeit:
ca. 25 Minuten
- Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten
- Zubereitungszeit (gesamt):
ca. 100 Minuten

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Zutaten

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 4 TL Backpulver
- 5 EL Speiseöl
- 200 ml Buttermilch
- Salz

Für den Belag

- 188 g Rotkäppchen Das Original
- 450 Rotkäppchen Frischer Landrahm Natur
- 10 Zwiebeln
- 6 Eier
- 200 g durchwachsenen Speck in Scheiben
- 3 EL Speiseöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und grob in Ringe schneiden. Das Speiseöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter mehrmaligem rühren etwa 30 Min. andünsten. In der Zwischenzeit für den Teig das Weizenmehl und das Backpulver in eine Schüssel geben. Das Öl, Buttermilch und eine Prise Salz dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag Camenbert grob entrinden, in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel gut zerdrücken. Den Frischer Landrahm Natur cremig rühren und mit Camenbert vermengen. Die Masse mit den Eiern verrühren und mit den gedünsteten Zwiebeln vermengen. Die Zwiebelmasse mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat pikant würzen, auf dem Teig verteilen und mit Speckstreifen belegen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 45 Min. backen. Mit

gehackter Petersilie bestreut servieren.

Veröffentlicht 24.11.2015, von Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG