

Zwiebelkuchen



Zutaten für 4 Personen

Hefeteig

300 g Dinkelmehl
1/2 TL Salz
15 g Hefe
1 EL flüssige Schönegger Almbutter
250 ml lauwarmes Wasser

Belag

2 rote Zwiebeln
2 weiße Zwiebeln
2 Schalotten
2 Eier
250 ml Schönegger Südtiroler Weißburgunder
DOC
250 g geriebener Schönegger Allgäuzeller
1/2 TL Salz
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen
geschnitten

Zubereitung

1. Mehl mit Salz mischen und anschließend die Hefe darüber bröseln.
2. Mit Almbutter und 250 ml lauwarmem Wasser zu glattem Teig verkneten.
3. An einem warmen Ort 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Zwiebeln und Schalotten schälen und in Ringe schneiden.
5. Eier mit dem Weißwein verquirlen, Käse, Zwiebeln und Schalotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Teig nochmal durchkneten und auf einem Backblech (mit Backpapier ausgelegt) ausrollen und einen kleinen Rand hochziehen.
7. Belag darauf verteilen und bei 160°C Umluft 35-40 Minuten backen.
8. Den Zwiebel-Kuchen mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

