

thermomix

VORWERK

Klassischer Zwiebelkuchen (ohne Käse)

TM31

Gesamt: 1h 10min

Zubereitung: 15min

8 Portion/en

einfach

### Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

### Zutaten

Teig

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 30 g Olivenöl
- 250 g Wasser, warm

Belag

- 600-700 g Zwiebeln, geviertelt
- 50 g Olivenöl
- 200 g magerer gewürfelter Schinken oder Schinkenspeck
- 4 Eier
- 2 Becher Saure Sahne oder Schmand
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika, scharf
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- evtl Kümmel nach belieben

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben: 2min./  
 **"Modus „Teig kneten“"**

Den Teig in eine Schüssel geben und warm stellen (Hefeteig sollte keinen Zug kriegen).

2. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in den Mixtopf geben: 8 sec./Stufe 4, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Schinken zugeben: 5 min/Varoma/Stufe 1.

In dieser Zeit dann den Backofen vorheizen: 175°C Ober-/Unterhitze. Ein Backblech mit 1 TL Margarine einpinseln (oder Backpapier verwenden), den Teig ausrollen und auf das Blech legen.

3. Die restlichen Zutaten in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 20

sec./Stufe 3 verrühren.

Alles auf den Teig geben, gut verteilen und 55-60 Min. backen.

Bei Heißluft nur auf 160°C einstellen!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: bella93 Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>