

## Zwiebelkuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

30g frische Hefe – Zucker – 5EL Sonnenblumenöl – Salz – 350g Mehl – 800g Zwiebeln – 1 TL Kümmelsaat – Schwarzer Pfeffer – 200ml Apfelsaft – 2 Eier – 100g Bergkäse – 200g Saure Sahne – 1EL Speisestärke – ½ TL Majoran

### Zubereitung:

- Hefe unter Rühren mit 1 TL Zucker in 200ml lauwarmem Wasser auflösen
- Zum Mehl geben und zusammen mit 2EL Sonnenblumenöl und 1 TL Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten
- Den Teig in einer Schüssel mit Deckel über Nacht im Kühlschrank gehen lassen
- Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden
- 3EL Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen
- Zwiebeln und Kümmel hinein geben, mit Salz, Pfeffer und 1EL Zucker würzen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten hellbraun schmoren
- Mit Apfelsaft ablöschen und köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Zwiebeln beiseite stellen und abkühlen lassen
- Käse reiben
- Eier mit Saurer Sahne und Speisestärke glatt rühren und mit den Zwiebeln und dem Käse vermengen
- Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig würzen
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
- Auf ein Blech mit Backpapier legen und rundherum einen Rand formen
- Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen
- Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober- und Unterhitze auf der ersten Schiene von unten 25-30 Minuten backen

Das Rezept stammt aus „Deutschland Vegetarisch“ von S. Paul & K. Seiser

Wir wünschen guten Appetit!

