

Zwiebelkuchen: Einfach selber machen

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Aufläufe und Gratins](#) · [Backen](#) · Juli 7, 2011 · 791 Views

Sie möchten Zwiebelkuchen selber machen und denken über einen Fertigteig nach? Finger weg! Es geht nichts über selbst gemachten Zwiebelkuchen. Den können Sie im Anschluss umso mehr zu einem Glas Wein oder Federweißer genießen. Wie Sie den Zwiebelkuchen selber machen können, lesen Sie hier.

Zwiebelkuchen selber machen: Die Zutatenliste

Zutaten für Zwiebelkuchen vom Blech

- 500 g Mehl
- 15 g Meersalz
- 10 g Zucker
- 15 g frische Hefe
- 50 g Olivenöl
- 250 ml Wasser

- 4 bis 5 große Zwiebeln
- 1 Becher Crème fraîche
- 30 bis 50 g Butter
- Pfeffer und Salz
- 125 bis 250 g Schinkenwürfel (je nach Geschmack, man kann die Schinkenwürfel auch weg lassen)
- geriebener Käse (Sorte je nach Geschmack)

Zwiebelkuchen selber machen: Die Zubereitung

1 Die Zubereitung des Teigs

Als Erstes geben Sie **500 Gramm Mehl**, **15 Gramm Meersalz**, **10 Gramm Zucker** und **50 Gramm Olivenöl** in eine Schüssel. Als Nächstes werden **15 Gramm frische Hefe** in eine Rührgefäß gegeben. Die **250 ml Wasser** müssen erhitzt werden, bis sie lauwarm sind. Nun geben Sie das lauwarme Wasser zu der Hefe in das Rührgefäß und mixen beides mit dem Pürierstab kurz durch. Nun geben Sie die Hefe-Wasser-Mischung zu den restlichen Zutaten und kneten alles mit den Händen gut durch. Der Teig wird nun so lange geknetet, bis er eine geschmeidige Form annimmt. Falls Sie das Gefühl haben, der Teig klebt, geben Sie noch etwas Mehl hinzu. Falls Ihnen der Teig zu trocken vorkommt, fügen Sie noch etwas Olivenöl hinzu. Jetzt muss der Teig gehen und das kann er bekanntlich an einem warmen Ort. Wenn es nun nicht gerade Hochsommer ist und ein warmes Plätzchen in der Sonne zur Verfügung steht, stellen Sie den Teig in einer Schüssel, die Sie mit einem Tuch abdecken, in den Backofen. Nun muss er eine halbe Stunde bei Ober- und Unterhitze und 55 bis 60 Grad ruhen. Im Gegensatz zum Teig dürfen Sie jetzt aber noch nicht ruhen, denn der Belag will auch vorbereitet werden.

2 Die Vorbereitung des Belags

Für den Zwiebelkuchen Belag müssen Sie als Erstes die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Nun wird die Butter in Flocken bzw. kleine Stücke geschnitten. Die Bleche bzw. das Blech können Sie bereits fetten. Und dann kommt der große Auftritt des frischen Hefeteigs, den Sie nach 30 Minuten Ruhezeit aus dem Ofen holen. Jetzt müssen Sie sich entscheiden: Soll der Hefekuchen wie ein Blechkuchen werden oder bevorzugen Sie eher die französische Teigart, den Flammkuchen? Für die erste Variante bringen Sie den Teig auf einem Blech aus. Um einen Flammkuchen zu backen, nehmen Sie zwei Bleche und walzen den Teig mit einem Nudelholz schön flach.

3 Der Belag

Ob Sie nun die eine oder andere Variante bevorzugen, der Belag ist der gleiche. Auf den Teig, den Sie zuvor auf dem Blech ausgebreitet haben, verteilen Sie den **Becher Crème fraîche**. Dann würzen Sie den Belag mit **Pfeffer** (am besten frisch gemahlen) und **Salz**. Nun verteilen Sie, je nach Belieben, die **Schinkenwürfel**. Als Nächstes geben Sie die **Zwiebelringe** und die **Butterflocken** auf den Teig. Zum Schluss wird das Ganze noch mit **geriebenem Käse** bestreut. Nun geben Sie die Bleche, bzw. das Blech in den Ofen. Der Zwiebelkuchen muss nun bei 240 Grad 15 bis 30 Minuten gebacken werden. Da der Teig je nach Belieben unterschiedlich dick ausfällt, variiert die Backzeit und der Teig sollte regelmäßig kontrolliert werden. Sie sehen, Zwiebelkuchen selber machen ist keine Kunst. Nun können Sie Ihren selbst gemachten Zwiebelkuchen bei einem Gläschen Wein an einem lauen Sommer- oder Herbstabend genießen. Guten Appetit!

Tipps und Hinweise

- Besonders knusprig schmeckt der Zwiebelkuchen, wenn er dünn ausgerollt wurde.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



LETZTE BEITRÄGE

- [Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)

NEWS

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

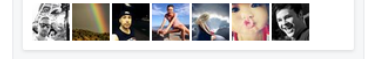
[Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
August 28, 2015

[Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



FAMILIE

[Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld](#)
August 24, 2015

[Tipps für den Kindergeburtstag](#)
August 17, 2015

FREIZEIT

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

HEIM & GARTEN

[Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches](#)
August 20, 2015

[Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon](#)
August 13, 2015

WISSEN

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen](#)
August 22, 2015

REISE

[Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa](#)
August 24, 2015

[Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen](#)
August 22, 2015

SPORT

[Top-Duelle am 3. Spieltag der](#)



Top sechs im Sprint bei
Bundesliga
August 28, 2015



Blatter bestreitet Korruption im Fußball
August 27, 2015

[Zurück](#)
[Deep Black bald als Deep Black Online
kostenlos](#)

[Weiter](#)
[Das Jeanshemd richtig kombinieren:
Peace, Baby!](#)

LUST AUF MEHR?



Gelbe Fußnägel: Was kann
das sein?



Göttlicher Urlaub: Top 10
Designhotels in Griechenland



Lästige Härchen: Der
Damenbart muss ab!

empfohlen von Outbrain



Kinder, lasst uns ein
Knusperhäuschen backen

November 10, 2014



Flammkuchen – so schmeckt
der Herbst

Oktober 3, 2014



Lust auf Kartoffel! – Rezept
für Kartoffel-Blumenkohl-
Auflauf

August 4, 2014

SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert *

Name *

Email *

Webseite

Meinung abschicken

