

Zwiebel-Kümmelkuchen Weimarer Art

Zutaten für eine 28 cm Durchmesser Quiche-Form:

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Magerquark 20 %
1 Ei Größe M
Salz
fein gemahlener Kümmel
4 EL Sonnenblumenöl
½ Päckchen Backpulver
1-2 EL Milch bei Bedarf

Für den Belag:

600 g Zwiebel
100 g Frühstücksspeck
4 EL Olivenöl
100 g saure Sahne
100 g Creme fraiché
Salz
Paprikapulver edelsüß
Cayenne-Pfeffer gemahlen
½ Zitrone
2 Eier



Zubereitung :

Für den Zwiebel-Kümmelkuchen Weimarer Art werden zuerst die Zwiebeln geschält und fein gewürfelt. Den Frühstücksspeck bitte in kleine Würfelchen schneiden. Nun in einem Topf das Olivenöl, die Frühstücksspeckwürfelchen und die Zwiebelwürfelchen andünsten und unter Rühren ca. 15 Minuten dünsten bis sie weich sind. Danach erkalten lassen.

Die Schale der halben Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Saure Sahne, Creme fraiché, Eier und die Gewürze gut mit einem Schneebesen verquirlen. Den Zitronenabrieb und den Zitronensaft zum Schluss unterrühren.

Nun für den Zwiebel-Kümmelkuchen Weimarer Art den Teig herstellen. Dazu das gesiebte Mehl, Magerquark, Ei, Salz, gemahlener Kümmel, Sonnenblumenöl kräftig mit der Küchenmaschine verkneten. Bei Bedarf etwas Milch zugeben. Ganz zum Schluss das Backpulver unterkneten. Es sollte ein elastischer Teig entstehen.

Nun den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Quiche-Form gründlich einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Quicheformgröße ausrollen und die Quiche-Form damit auskleiden und am Rand leicht hochdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Nun die lauwarmer bzw. kalte Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Aufguss darüber geben und den Zwiebel-Kümmelkuchen Weimarer Art ca. 40 Minuten backen.

Tipp

Genießen sie den Zwiebel-Kümmelkuchen Weimarer Art noch lauwarm. Mit einem Gläschen trockenen Weißwein mundet er ausgezeichnet.