

Zwiebel-Apfel-Kuchen

Zum Vesper – mit Most oder Neuem Wein

Zutaten (für eine Quiche-Form mit 28 cm Durchmesser)

Für den Teig :

250 g Mehl
½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
100 ml Wasser, lauwarm
1 EL Olivenöl
1 Ei, Größe M

Mehl zum Bearbeiten

Öl zum Einfetten der Form

Für den Belag :

500 g Rote Zwiebeln
250 g Äpfel
60 g Schwarzwälder Speck,
geraucht
2 EL Sonnenblumenkernöl
200 g Schmant
125 ml süße Sahne
1 Ei, Größe M

Salz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

1 TL Majoran, getrocknet

2 EL geriebenen Hartkäse

1 rote scharfe frische Peperonischote oder Chili

Zubereitung

Herstellung des Hefeteiges :

In eine vorgewärmte große Tasse die Hefe hineinbröckeln, mit dem lauwarmen Wasser begießen, den Zucker und etwas von dem abgewogenen Mehl hinzugeben. Diesen Vorteig (Dampferl) bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Hefe gut aufgegangen ist (etwa 15 Min.).

In einer Rührschüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes Mehl, Salz, Ei und Olivenöl verkneten, dabei nach und nach den Vorteig zugeben. Den Teig so lange kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt 20 Min. gehen lassen, dann nochmals durchkneten und wieder 20 Min. gehen lassen.

Für den Belag des Zwiebel-Apfel-Kuchens :

Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren (je nach Größe auch vierteln) und in dünne Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Apfelspalten grob raspeln. Den Speck von der Schwarte und von Knorpeln befreien (dann sollten es 60 g sein). Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl anrösten - auslassen. Die Speckwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl zu dem ausgelassenen Fett in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin weich dünsten. Dazu anfangs einen Deckel auf die Pfanne geben. Wenn die Zwiebeln nach etwa 20 Min. weich sind den Deckel von der Pfanne nehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen (andernfalls



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Zwiebel-Apfel-Kuchen

die Zwiebeln auf einem Sieb abtropfen lassen). Die Masse abkühlen lassen. Dann die geraspelten Äpfel und die Speckwürfel untermengen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform mit Öl gut einfetten. Den Teig auf wenig Mehl auf die Größe der Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und am Rand gut hochziehen.

Den Schmand mit Ei und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Majoran gut würzen. Den Peperoni oder Chili entkernen und in ganz kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls unterheben. Der Peperoni oder Chili gibt der ganzen Apfel-Zwiebel- / Apfelmasse eine sehr pikante Note. Nun die Zwiebel - / Apfelmasse auf dem Hefeteig verstreichen und auf der mittleren Schiene bei 200 °C mit Ober- Unterhitze etwa 45 Min. backen.

Den fertigen Zwiebel-Apfel-Kuchen möglichst warm servieren.

Dazu gehört traditionell neuer Wein oder bei den Schwaben „Most“, aber ein Gläschen „alter“ Weißwein schmeckt dazu noch viel besser.