



Zwiebelkuchen mit Quark-Öl-Teig

Leckeres & schnelles Zwiebelkuchen-Rezept – ohne Hefe!



20 Minuten + 30 Min. Backzeit



einfach



14 Zutaten

Zutaten

270 g	Dinkelmehl	900 g	Zwiebeln
112.5 g	Magerquark (oder Alternative)	0.8 Stk	Schinkenspeck (150g, gewürfelt)
0.8 Stk	Backpulver (1TL)	150 g	Gouda pikant
1.5 EL	Milch	30 g	Butter (2 EL)
4.5 EL	Olivenöl	3 Stk	Eier
2.3 Prise	Salz	225 g	Schmand
		0.8 Stk	Pfeffer (nach Geschmack)
		0.8 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

Für den Quark-Öl-Teig:

- Mehl mit Backpulver vermischen, Magerquark, Milch, Olivenöl und Salz dazu – und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für den Belag:

- Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und kurz glasig dünsten.
- Schinkenspeck (nach Wunsch!) würfeln und knusprig braten.
- Gouda reiben.

- Die Eier in einer Schüssel verquirlen.
- Schmand und geriebenen Gouda unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Zuletzt Zwiebeln & Speck untermengen.

👉 Den Teig ausrollen, auf einem Backblech auslegen und den Belag auf dem Boden verteilen.

Bei 180 Grad Umluft für etwa 30 Minuten backen, bis der Zwiebelkuchen goldbraun ist.

Zum Servieren ist ein bisschen Schnittlauch oben drauf sehr hübsch!