

DR. FEILS ZWIEBELKUCHEN

Zutaten: (8 Personen)

- 400 g Dinkelmehl
- 80 ml Olivenöl + 4 EL Olivenöl
- 250 g Quark (Halbfettstufe, 20 %)
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Salz (1 TL für den Boden und 1 TL für die Eiermischung)
- 1500 g Zwiebel
- 250 ml Vollmilch
- 5 Eier
- 2 TL Kümmel
- 150 g Sauerrahm (10 % Fett)
- 2 Knoblauchzehen
- Frische Kräuter: 1-2 Bund
- 200 g gekochter Schinken
- Pfeffer

Und so geht's:

1. Olivenöl, Quark, Salz und 50 ml Milch miteinander vermengen. Das mit Backpulver vermischte Mehl darübersieben. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Zwiebeln in Rädchen schneiden und in 4 EL Olivenöl bei gemäßigter Temperatur goldgelb braten.
3. Eier, Sauerrahm, Kümmel, geschnittene Kräuter, gepresster Knoblauch, Pfeffer, Salz und restliche Milch miteinander verquirlen.
4. Ein großes Backblech mit dem Quark-Ölteig belegen, Zwiebeln, Eiermischung und Schinken auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30-40 Minuten backen.

Guten Appetit! 😊

