




Zwiebelkuchen.

 **20 Min.**  **45 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für ein Backblech:

- g Blätterteig (2 Rollen; z.B. Penny ready)
- g dicke Zwiebeln
- EL Rapsöl
- g gewürfelter Schinken (z.B. Mühlenhof)
- g Sahne
- Eier (z.B. RespEGGt Eier)
- EL ganzer Kümmel
- Salz & Pfeffer
- Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- 1** Super easy – die zwei fertigen Blätterteig-Rollen rollst du nur auf deinem Backblech aus. Die beiden Stücke sollten in der Mitte ca. 2 cm überlappen. Die überlappenden Teigreste schneidest du einfach ab. Überstehende Teigländer schneidest du mit einem Messer ab. Heize jetzt außerdem schonmal den Backofen auf 200 ° C (Ober-/ Unterhitze) vor.
- 2** Weiter geht es mit der Füllung: du schälst dafür zuerst alle Zwiebeln. Halbiere sie anschließend und schneide sie dann in dünne Streifen.
- 3** In einer Pfanne erhitzt du nun erst das Öl und schwitzt dann die Zwiebeln und die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Temperatur für ca. 5 Min. an.
- 4** Derweil schon mal die Sahne zusammen mit den Eiern, Kümmelsamen etwas Salz und Pfeffer verquirlen.
- 5** Wenn die Zwiebeln und der Schinken gut duften, dann verteile die Mischung gleichmäßig auf dem Teig und kipp die Eiermilch obendrüber. Blech in den Ofen schieben und den Zwiebelkuchen ca. 25-30 Min. backen. Wenn der Kuchen zu schnell dunkel wird, ggf. mit einem Bogen Backpapier abdecken.
- 6** Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
- 7** Vor dem Verzehr sollte der Zwiebelkuchen etwas abkühlen, damit die Füllung Zeit hat, fest zu werden. Den Kuchen in kleine Stücke schneiden und mit Schnittlauch getoppt servieren.