

Feinauers Zwiebelkuchen

Im Herbst zeigt sich der Kuchen im Zwiebellook. Der von Joachim Feinauer hat eine pikante Sauerrahmfüllung, dazu eine Lage Speckwürfelchen und etwas Kümmel, ganz so, wie man den Klassiker seit Generationen in der Familie des SWR4 Backexperten zubereitet. Der Geheimtipp sind die gedämpften Zwiebelstückchen, sie machen „Feinaueres Zwiebelkuchen“ ganz besonders bekömmlich.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Feinauer, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste

Für die Füllung:

- 1 kg Zwiebeln
- 100 g Butter
- 100 g Wasser
- 60 g Mehl
- 12 g Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 12 g Zucker
- 3 Eier (ca. 150 g)
- 150 g Sauerrahm
- 150 g Milch
- 150 g Sahne

Für den Hefeteig:

- 150 g Milch
- 12 g Hefe
- 300 g Mehl
- 20 g Butter
- 6 g Salz
- 3 g Zucker

Für die Dekoration (optional):

- Kümmel
- Speckwürfelchen
- Butterflocken

Außerdem:

- Tarteform, Durchmesser 26 - 30 cm (alternativ: Springform)
- Fett für die Form

Vorbereitungszeit für die Zwiebeln:

ca. 60 Minuten

Ruhezeit für den Hefeteig:

30 – 40 Minuten

Backzeit und -temperatur für den Kuchen:

ca. 60 Minuten bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze, mittlerer Einschub)

Zubereitung:

Backform fetten.

Vorbereitung der Zwiebeln:

Zwiebeln schälen, würfeln, dann im Topf mit Butter und Wasser ansetzen und rund eine Stunde abgedeckt dünsten. In den letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen, damit etwas Flüssigkeit verdunstet und die Füllung nachher nicht zu dünn wird.

Inzwischen den Hefeteig herstellen

Hefeteig:

Milch leicht erwärmen. Langsam die Hefe einrühren, dann mit den restlichen Zutaten (am besten mit der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zur Kugel formen, abdecken und wie angegeben ruhen lassen. Danach den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsplatte auswellen und die vorbereitete Backform komplett auslegen. Den Kuchenboden mit der flachen Hand, den Kuchenrand mit den Fingern andrücken.

Füllung:

Mehl, Salz, Pfeffer und Zucker gut vermengen. Die Eier nach und nach zugeben, letztlich Sauerrahm, Milch und Sahne unterrühren. Diese Masse mit den heißen Zwiebeln mischen und auf dem Hefeteig in der Backform verteilen. Den Kuchen ganz nach Geschmack mit Kümmel, Speckwürfelchen und Butterflocken bestreuen. Für die gute Optik den Kuchenrand knapp über der Füllung reihum mit dem Teigrad oder einem scharfen Messer abnehmen.

Den Zwiebelkuchen wie genannt backen, dann in der Form erkalten lassen und portionsweise leicht erwärmen.

Meine Spezialtipps:

- Geduld mit dem Hefeteig! Erst wenn er sich vom Schüsselrand löst, ist er optimal geknetet.
- Die Zwiebeln nicht in Schmalz dünsten. Denn dadurch wird die Masse sehr fettig und verliert außerdem an Geschmack.