

GLUTENFREIER ZWIEBELKUCHEN "DITTMANN"

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

Mehlmischungen und Hefeteig plus in eine Schüssel geben.

Die Milch mit dem Rührgerät gut verkneten und die geschmolzene Margarine kurz unterrühren.

Für den Belag:

Die Zwiebeln fein schneiden, in eine Pfanne dämpfen und abkühlen lassen.

Die Eier, Sauerrahm und Gewürze verrühren.

Schinken oder Speckwürfel mit den Zwiebeln in die Sauerrahmmasse geben.

Den Hefemürbeteig mit bemehlten Händen in die Backform drücken, die Zwiebelmasse darauf geben und im heißen Backofen bei 175°C Umluft goldbraun backen.

Zutaten für 3 Personen:

11111	Hefemürbeteig:
400 g	Backmischung Teffbrot, Panista
100 g	Mehlmischung Fein, Panista
50 g	Hefeteig Plus, Panista
350 ml	Milch
200 g	Margarine
11111	Belag
1,5 kg	Zwiebeln
150 g	Butter, Margarine oder Schmalz
4	Eier
200 g	Sauerrahm
1 TL	gestr. TL Salz, Pfeffer und Kümmel nach Geschmack
150 g	Schinken oder Speckwürfel