

Roter Zwiebelkuchen mit Speck und Äpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, fruchtiger Snack zum Glas Wein oder für zwischendurch

Zutaten

- Für den Teig:
 - 100 g Mehl, gesiebt
 - 65 ml Buttermilch
 - 1 Tl Butter
 - 1/4 Hefewürfel
 - 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
 - 50 g magerer Speck in dünnen Streifen
 - 150 g rote Zwiebeln in dünnen Ringen
 - 1 säuerlicher Apfel (Ca.80 g) in dünnen Scheiben
 - 50 ml saure Sahne
 - 1 Eigelb
 - 1 Zweig frischer Majoran, gezupft, gehackt
 - 1 - 2 Zweige frischer Thymian, gezupft, gehackt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Buttermilch mit der Butter lauwarm erwärmen und die Hefe hinein bröckeln. Zügig mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen und an einem warmen Ort ca. 30 min. abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt3

Die Auflage:

Schritt4

Die Speckstreifen in einer Stielpfanne anbraten und die Zwiebeln dazu geben. Etwas zusammenschoren lassen, zeitversetzt die Apfelscheiben nur kurz unter schwenken. Salzen, pfeffern, Majoran und Thymian dazu geben.

Schritt5

Danach eine Springform ausfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten, rund ausrollen, der Form anpassen, auslegen und den Rand etwas "aufkanten", die Auflage gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Schritt7

Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen, salzen, pfeffern, auf den Kuchen geben

Schritt8

Im auf 200 ° C vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene ca. 50 min. backen, ev. nach 30 min. mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel werden sollte.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roter-zwiebelkuchen-mit-speck-und-aepfeln/>