

Mini-Zwiebelkuchen

Teig:

130 g Wasser, lauwarm
10 g Hefe
250 g Mehl
10 g Olivenöl
1 TL Salz

Füllung:

500 g Zwiebeln
150 g Speckwürfel
1 EL Butterschmalz
1 TL Majoran, gerebelt
1 TL Thymian
Salz & Pfeffer
2 Eier
100 g Schmand
1 Prise Muskat



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und **ca. 30 min.** in der 1 Liter Nixe abgedeckt gehen lassen (im TM: **2 min./Teigknetstufe**).

Zwiebeln schälen, halbieren und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in die 1 Liter Nixe hobeln.

Speck in der Edelstahl-Wokpfanne bei mittlerer Hitze auslassen, danach in eine Elfe umfüllen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und andünsten bis sie leicht Farbe angenommen haben. Mit Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
Speckwürfel einrühren und alles abkühlen lassen.

Eier in der Nixe verquirlen und Schmand einrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
Lauwarme Speck-Zwiebel-Masse unterrühren.

Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit dem Teigroller auf der Teigunterlage rechteckig ausrollen, in die gut gefetteten Vertiefungen der Mini-Kastenform füllen und einen Rand hochziehen. Füllung gleichmäßig auf alle 4 Teige aufteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 25-30 min** backen, danach kurz in der Form etwas abkühlen lassen.

Tipp:

Bei Vegetariern kann der Speck einfach weggelassen werden.