

# Zwiebelkuchen-Tapas

Menge: Für 16 – 20 Stück / Zubereitung: etwa 60 Minuten



## Zutaten

Hefe (frisch) | 42 g

Lauwarme Milch | 250 ml

Zucker | 1 TL

Mehl | 400 g

Öl | 4 EL

Zwiebeln | 1 kg

Butter | 4 EL

Gemahlener Kümmel | 1 – 2 TL

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Eier | 5

Schmand | 250 g

Geriebener Emmentaler | 200 g

Muskatnuss | 1/2 TL

Äpfel, Trauben, Zahnstocher

## *Anleitung*

- 1.** Für den Teig Hefe in Milch und Zucker auflösen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Flüssigkeit zu schäumen beginnt.
- 2.** Mit Mehl, Öl und einer Prise Salz vermischen und mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 3.** Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In der Butter glasig dünsten, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Eier mit dem Schmand glattrühren, geriebenen Käse daruntergeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 5.** Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Backblech einfetten, Teig darauf verteilen, Ränder hochziehen.
- 6.** Zwiebeln auf den Teig geben, mit der Eier-Schmand-Mischung übergießen und auf mittlerer Schiene für 30 – 35 Minuten backen.
- 7.** Fertigen Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Dann in kleine Quadrate schneiden, Zahnstocher mit Apfelschnitzen und blauen Trauben daraufstecken.

*Guten Appetit!*