

Schneller Zwiebelkuchen

Zutaten

500 g	Zwiebel(n), rote oder auch andere
125 g	Margarine
125 g	Mehl
1/4 Pck.	Backpulver
125 g	Quark
1 EL	Öl
125 g	Schinkenspeck
2 m.-große	Ei(er)
200 g	saure Sahne
1 Prise(n)	Salz
150 g	Käse, gerieben, z. B. Gouda oder Emmentaler (optional)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

In eine Schüssel zur weichen Margarine das Mehl, das Backpulver und den Quark geben. Anschließend mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein Backform (26 cm Durchmesser) leicht einfetten, den Teig hineingeben und mit den Händen oder einem Teigschaber gleichmäßig verteilen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kurz anbraten. Anschließend auch die geschnittenen Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren alles für weitere 4 - 5 Minuten anbraten. Den Zwiebel-Schinken-Mix auf den vorbereiteten Teigboden geben und gleichmäßig darauf verteilen. Optional geriebenen Käse darüber streuen.

Die Eier mit der sauren Sahne und einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen. Diese Mischung nun über den Belag gießen und dabei gleichmäßig verteilen. Den Zwiebelkuchen in den Backofen geben und bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, für ca. 30 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Zwiebelkuchen kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und servieren.