

Frühlingszwiebel-Blechkuchen

Für 4 Personen, Backblech von ca. 33x30x3 cm einfetten

Gemüse

3-4 Bund Frühlingszwiebeln

Röhrchen auf ca. 6 cm zurückschneiden, die abgeschnittenen Röhrchen (ca. 100 g) in feine Ringe schneiden, beiseitestellen

Die Frühlingszwiebel längs bis zur Hälfte einschneiden, sodass sie unten noch zusammenhalten

Salzwasser, siedend

Zwiebelchen 2 Min. blanchieren, kurz in kaltes Wasser legen, gut abtropfen (auf Haushaltspapier)

Blitz-Hefeteig

375 g Weizen-oder Dinkelmehl

$\frac{3}{4}$ KL Salz

10 g Hefe, zerböckelt

in einer Schüssel mischen
zugeben

75 g Butter

3 $\frac{1}{2}$ dl Wasser

1 Ei, verklopft

in einem Pfännchen schmelzen
beigeben, leicht erwärmen, zum Mehl geben
zugeben, alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit einer Holzgabel zu einem dickflüssigen Teig verrühren
darunter rühren, Teig in das vorbereitete Blech giessen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 40 Min. (bis ca. 1 cm unter dem Blechrand) aufgehen lassen

beiseite gestellten Zwiebelringe

Belag

60 g Magerquark

60 g Crème fraîche

50 g Gruyère, gerieben

Salz

mischen
würzen, gleichmässig auf den aufgegangenen Teig streichen

blanchierte Zwiebelchen

in gleichmässigen Abständen auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken

100 g Speckwürfeli (nach Belieben)

dazwischen verteilen

Pfeffer

würzen

Backen (Ofen vorgeheizt)

Untere Ofenhälfte

220 °C (Heissluft 200 °C)

ca. 30 Min, warm servieren

Tipp

Für ein grosses rechteckiges Backblech je $\frac{1}{3}$ mehr Teig und Belag zubereiten