



Karows feine Rezepte

Zwiebelkuchen



Karow Rosmarinextrakt
auf Rapsöl kbA

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Zwiebelkuchen



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schmand-Mürbteig

Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und mit der Butter zu Bröseln verarbeiten. Die übrigen Zutaten und das **Rosmarinextrakt** dazu geben und einen glatten Teig bereiten. Diesen dann für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, stippen und vorbacken.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 15 Minuten

Schritt 2 – Zwiebelfüllung

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. In einer Pfanne oder einem Topf die Butter zerlassen und darin die Zwiebeln für ca. 20–25 Minuten karamellisieren. Zum Schluss Muskatnuss und Salz hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Eier und Käse zu den Zwiebeln geben, gut vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten

Schmand-Mürbteig

Weizenmehl, Type 405	0,500 kg
Butter	0,250 kg
Backpulver	0,004 kg
Salz	0,004 kg
Eigelb	0,070 kg
Schmand	0,140 kg
Karow Rosmarinextrakt	0,016 kg

Gesamt 0,984 kg

Zwiebelfüllung

Zwiebeln	1,500 kg
Butter	0,160 kg
Salz	0,006 kg
Muskatnuss	0,002 kg
Vollei	0,220 kg
Käse, gerieben	0,140 kg

Gesamt 2,028 kg



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kBA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de