

Die Rezepte vom leckeren „Wardenburger Zwiebelkuchen“

Grundrezept für den Teig:

200g Quark
6 EL Milch
8 EL Öl
1 Ei
1 TL Salz
400 g Mehl
1 P u. 2 TL Backpulver.

Knetteig herstellen, auf gefettetem Backblech ausrollen

Zwiebel-Apfel- Zwiebelkuchen Antje

600 - 800 g Zwiebeln und
4 - 6 säuerliche Äpfel würfeln und in
Öl andünsten, abkühlen lassen und auf den Teig geben

1 B. Saure Sahne
1 B. Schmand oder Süße Sahne
3 Eier
Salz, Pfeffer verrühren und auf die Zwiebelmasse geben
ca. 1 Handvoll Walnüsse zerdrücken (nicht mahlen) überstreuen und
geriebenen Käse darüber.

Backen: ca. 30 - 40 min. backen

Speck-Zwiebelkuchen Waltraut

300 g gewürfelter Schinkenspeck und
ca. 800 g Zwiebelnscheiben andünsten, abkühlen lassen und auf den Teig geben.

3 Eier,
1 Becher. Schmand oder Saure Sahne,
Salz, Pfeffer
1/2 - 1 TL Kümmel verrühren , auf die Zwiebelmasse geben.

Backen: ca 30 - 40 min. backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen die Wardenburger LandFrauen

Gruß Waltraut