

Zwiebelkuchenrezept der St. Martini Kirchengemeinde

Wir freuen uns über eine Zwiebelkuchenspende für das St. Martini Weinfest
am 6. September 2025 auf dem Kirchhof!

Es gibt viele unterschiedliche Geschmäcker. Wer aber unentschlossen ist, welches
Rezept für das Weinfest geeignet ist, hier ein erprobtes Beispiel von
Pastor i.R. Wolf-Peter Koech:

TEIG

Mit einem guten halben Würfel Hefe (oder der entsprechenden Portion Trockenhefe),
etwas lauwarmem Wasser, einer Prise Zucker und etwas Mehl (ca. 1 Esslöffel) einen
Vorteig herstellen und bei leichter Wärme gehen lassen.

400 g Mehl mit ca. einem guten Teelöffel Salz und einem Esslöffel Fondor vermen-
gen. Den Vorteig in eine Vertiefung im Mehl geben und unter Zugabe von etwas lau-
warmem Wasser verkneten (ggf. mit einer Rührmaschine). Beim Kneten ca. 4 Esslöffel
Olivenöl dazugeben. Der Teig muss geschmeidig sein und sich gut kneten lassen.
Den Teig in der Wärme gehen lassen und erneut durchkneten, evtl. auch etwas auf
die Tischplatte schlagen. Anschließend auf einem gefetteten Blech oder mit Backpa-
pier versehenen Blech ausrollen (an den Kanten etwas dicker stehen lassen).

BELAG

30g Butter oder Butterschmalz (Margarine mit Buttergeschmack)

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg Zwiebeln, 50g Räucherspeck

3 – 4 Essl. Sauerrahm, 2 Eier, Salz, Kümmel

Die Zwiebeln geschält in feine Ringe schneiden und in dem Fett mit dem fein ge-
schnittenen Speck andünsten. Die Zwiebeln müssen glasig und leicht goldgelb sein
und der Speck kaum noch zu sehen. Dann die Zwiebelmasse vom Herd nehmen und
abkühlen lassen. Eier und Rahm (evtl. etwas Sahne dazugeben) mit Salz und Küm-
mel verrühren und unter die Zwiebeln heben.

Den Belag auf dem ausgerollten Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen. Den Teig
einen Moment gehen lassen und dann den Kuchen bei 200-210° C ausbacken.

Da wir die Zwiebelkuchen noch einmal wärmen wollen, bitten wir Sie, die Zwiebelku-
chen **nicht ganz fertig** zu backen. Dann können wir den Rest in der Gemeindehaus-
küche fertig backen und die Kuchen knusprig und warm servieren.

VIELEN DANK FÜR IHR MITHILFE UND GUTES GELINGEN!



Backen Sie einen Zwiebelkuchen für uns?
Bitte melden Sie sich in der Oberpfarre, Tel. 78070
oder E-Mail: stadthagen@lksl.de

