

## Zwiebelkuchen klassisch oder vegan

<p>Klassisch - 12 Stücke – 100 Minuten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 ml Milch</li> <li>• 1 Würfel (42 g) Hefe</li> <li>• 400 g Mehl</li> <li>• 100 g Butter oder Margarine</li> <li>• 1 kg Zwiebeln</li> <li>• 200 g geräucherter durchwachsener Speck</li> <li>• 6 EL Butter oder Margarine</li> <li>• Salz Pfeffer Kümmel</li> <li>• 250 g saure Sahne</li> <li>• 200 g geriebener Emmentaler-Käse</li> <li>• 2 Eier</li> <li>• 2 Eigelb</li> <li>• Fett für das Blech</li> </ul>	<p>Vegan – 26cm Kuchenform – 60 Min.</p> <p>Teig: 250 g Mehl,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g vegane Margarine</li> <li>• 1/2 Würfel Hefe</li> <li>• 1 gestr. TL Salz</li> <li>• 1 gestr. TL Zucker</li> <li>• 150 ml Sojamilch</li> </ul> <p>Belag: 500 g Zwiebeln</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g vegane Margarine</li> <li>• 1 geh. EL Mehl</li> <li>• 2 geh. EL Eiersatzpulver oder Sojamehl</li> <li>• 100 ml vegane Sahne</li> <li>• Salz, Kümmel</li> <li>• 75 g Räuchertofu</li> <li>• 1 EL Sojasauce</li> <li>• Öl</li> <li>• kalte Margarineflöckchen</li> </ul>
<p>Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Milch-Hefemischung hineinegeben, mit etwas Mehl vermischen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.</p> <p>Inzwischen Fett schmelzen. Fett und Salz zum Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.</p> <p>Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Fett zugeben und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und</p>	<p>Zuerst einen Vorteig erstellen. Dafür die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und in einer viertel Tasse der angewärmten Sojamilch auflösen. Dann den Zucker und etwas Mehl hinzufügen und glatt rühren. Der Vorteig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben. Mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort für 15 Minuten gehen lassen.</p> <p>Den Vorteig zum Mehl geben. Das Salz und die Sojamilch hinzufügen. Den Teig kurz kneten. Dann auch die Margarine zugeben und ordentlich durchkneten.. Den fertigen Teig abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.</p>

Kümmel kräftig würzen. Hefeteig nochmals durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und 15 Minuten gehen lassen.

Zwiebel-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen. Saure Sahne, Käse, Eier und Eigelb glatt rühren. Über die Zwiebeln gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 35 bis 40 Minuten backen.

Quelle: [www. Lecker.de](http://www.Lecker.de)

Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig rund ausrollen und eine 26cm Springform damit auslegen. Dabei hilft es, die Springform mit Backpapier auszulegen. Der Rand des Teigs sollte ungefähr 2-3 cm hoch sein.

Eine halbe Stunde mit einem Handtuch zugedeckt in der Form gehen lassen.:

Den Räuchertofu in der Sojasauce wenden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Anschließend beiseite stellen.

Die fein gewürfelten Zwiebeln in der veganen Margarine auf mittlerer Hitze unter dauerndem Rühren glasig dünsten. Die Zwiebeln sollen dabei nicht braun werden. Das Mehl anschließend unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Sobald der Hefeteig in der Form aufgegangen ist, die vegane Sahne und das angerührte Kichererbsenmehl zu den Zwiebeln hinzufügen und gut unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Den Belag dann in die mit dem Teig ausgelegte Kuchenform geben und anschließend noch mit dem Räuchertofu und etwas Kümmel bestreuen.

Abschließend noch einige Margarineflocken auf den Zwiebelkuchen geben.

Auf der mittleren Schiene ca. 30-35 Minuten backen.

Quelle: [www. dailyvegan.de](http://www.dailyvegan.de)