

WEIMARER ZWIEBELKUCHEN



Deftiges Gebäck

Er gehört zum Zwiebelmarkt wie die Schale zur Zwiebel, aber auch vor und nach dem Fest im Oktober gibt es ihn bei den heimischen Bäckern zu kaufen. Wer es selbst probieren will, der kann schon mal die Zwiebeln schälen. Damit es keine Tränen gibt, dabei durch den Mund atmen.

Jeder Bäcker, jede Hausfrau hat sein/ihr eigenes Rezept. Allen gemeinsam ist der Hefeteig und die Zwiebeln. Wir haben hier ein Rezept aufgeführt. Tipp: Am besten schmeckt der Zwiebelkuchen noch warm.

Zutaten

Teig:

500g Mehl
¼ l Milch
40g Hefe
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
5 EL Öl

Belag:

1kg Zwiebeln
4 EL Öl
½ l saure Sahne
¼ l Milch
4 Eier
1 TL Kümmel
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Hefeteig: Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Eier, und Öl zugeben und alles zusammenkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Die Zwiebeln auf dem Gurkenhobel in feine Ringe schneiden, in heißem Öl andünsten, aber nicht bräunen. Abgekühlt auf dem Teigboden verteilen. Den Teig auf dem

Informationen

WEIMARER ZWIEBELMARKT



Legendär und ein Fest wie kein Zweites: der Weimarer Zwiebelmarkt. Vor 365 Jahren wurde er erstmals urkundlich erwähnt. Immer am zweiten Oktoberwochenende wird er gefeiert. Spätestens dann ist Zwiebelkuchensaison.

gefetteten Backblech ausrollen, Ränder hoch drücken, mit der Gabel ein paar Mal einstechen und ca. 5 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten verquirlen und darüber gießen. Den Kuchen bei 190 Grad 45 Minuten backen.

Noch mehr Deftiges

➤ Zwiebelsuppe

➤ Speckkuchen

Kulinarische Veranstaltungen



Umweltbewusst im Alltag: Biene...

Mittwoch, 20.10.2021,
17:15
Volkshochschule



Familienbrunch

Sonntag, 24.10.2021,
11:00
Dorint Am Goethepark
Weimar



Elephant's Finest: Weintalk mi...

Donnerstag, 28.10.2021,
19:00
Hotel Elephant



*Veranstaltungs-
kalender*

Anzeigen