



Beate Stach

E-Mail: stach@glutenfrei-lebenswelt.de

Glutenfrei-Lebenswelt bietet Ihnen folgende Rezepte von "A bis Z" zum Nachbacken an:

Zwiebelkuchen (© Stach/Stefka 2005)

Zutaten Teig:

↗250 g Kartoffelmehl, 200 g Maisstärke und 100 g Maismehl ↗280 g (flüssige) Butter ↗ 2 Eier ↗ Salz ↗

Zutaten Belag:

↗ 400 g Kochschinken ↗150 g Bacon ↗1 kg Zwiebeln und 750 g Porree (Rohgewicht) ↗100 geriebenen Parmesankäse ↗je 500 g Schmand 24 % und Creme Fraiche 30 % ↗7 EBl. Maisstärke ↗1 Stängel Rosmarin ↗ 5 Eier ↗ Salz ↗ Cayennepfeffer ↗bunter Pfeffer ↗Muskat ↗Senf ↗Honig ↗ Weißwein ↗

Backtipps:

↗ Zutaten des Teigs zu einem Knetteig verarbeiten und circa 15 min im Kühlschrank ruhen lassen ↗ danach abgedeckt bei 180 Grad (Umluft) 20 min vorbacken und dann noch 10 min unabgedeckt vorbacken ↗

Backtipps:

↗zwischenzeitlich Kochschinken in Streifen schneiden ↗Bacon mit Rosmarin in Pfanne vorsichtig anbraten ↗Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden und in der Mikrowelle mit ein wenig Wasser circa 5 - 6 min bei 900 Watt dünsten ↗ als dann Zwiebeln, Porree, Schinken und Bacon in Schüssel vermischen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen ↗ abschließend Schmand, Creme Fraiche, Parmesankäse, Maisstärke sowie Gewürze miteinander vermischen und mit Wein, Senf und Honig abschmecken und auf den Zutaten verstreichen ↗bei 180 Grad circa 50 min backen

Guten Appetit!