THERMOMIX ® REZEPT
KLASSISCHER ZWIEBELKUCHEN (OHNE KÄSE)

Backen herzhaft Rezepte

★★★★☆ (42 Bewertungen)

bella93

published: 02.10.2013
geändert: 17.08.2017

Klassischer Zwiebelkuchen (ohne Käse) Rezept nicht getestet

45

Share

Tweet

Pin it 518

Kommentieren

Zu meiner Sammlung hinzufügen

DRUCKVERSION >

REZEPTVARIATION ERSTELLEN >

DAS KOCHE ICH HEUTE >

ZUTATEN

8 Portion/en

Teig

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 30 g Olivenöl
- 250 g Wasser, warm

Belag

- 600-700 g Zwiebeln, geviertelt
- 50 g Olivenöl
- 200 g magerer gewürfelter Schinken oder Schinkenspeck
- 4 Eier

- 2 Becher Saure Sahne oder Schmand
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika, scharf
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- evtl Kümmel nach belieben

ZU EINKAUFSLISTE HINZUFÜGEN ›

1h 10min

Zubereitung 15min
Backen/Kochen

Einfach

Zubereitung

Rezept erstellt für
TM31

Einfach Preiswert Europäisch Deutsch Party Geburtstag Badisch Hauptgericht Herbst Winter Mittagessen Abendessen Hauptgericht Backen

ZUBEREITUNG

1. 1. Alle Zutaten für den Teig in den ⊔ geben: 2min./ 🌾
Den Teig in eine Schüssel geben und warm stellen (Hefeteig sollte keinen Zug kriegen).

2. 2. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in den Mixtopf geben: 8 sec./Stufe 4, mit dem Spatel nach unten schieben. Öl und Schinken zugeben: 5 min/Varoma/Stufe 1.
In dieser Zeit dann den Backofen vorheizen: 175°C Ober-/Unterhitze. Ein Backblech mit 1 TL Margarine einpinseln (oder Backpapier verwenden), den Teig ausrollen und auf das Blech legen.

3. 3. Die restlichen Zutaten in den ⊔ geben und 20 sec./Stufe 3 verrühren.
Alles auf den Teig geben, gut verteilen und 55-60 Min. backen.Bei Heißluft nur auf 160°C einstellen!

Hilfsmittel, die du benötigst

Spatel

› jetzt kaufen!

Messbecher TM5/TM6

› jetzt kaufen!

TIPP

Ich backe die ersten 20 Min. immer bei Ober-/Unterhitze, dann wird der Teig gleichmäßiger durch (liegt aber vielleicht auch an meinem Backofen???), der Belag bleibt dabei schön saftig und schalte erst dann um auf Heißluft (und auf 160°C runter), man kann aber auch von Anfang an auf Heißluft gehen.

Wenn man mageren gewürfelten Schinken nimmt (anstelle von Schinkenspeck), muss man den Belag etwas kräftiger würzen - ich nehme dann die Hälfte mehr an Salz, Paprika und Pfeffer.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

ANDEREN BENUTZERN GEFIEL AUCH...

MEHR REZEPTE IN BACKEN HERZHAFT

GLEICHER AUTOR GLEICHE ZUTATEN

★★★★★

KOMMENTARE (38)

KOMMENTIEREN >

★★★★★

Das wird jetzt mein Lieblingsrezept in

Sachen...

Verfasst von Ottilie 1970 am 19. November 2020 - 16:58.

Das wird jetzt mein Lieblingsrezept in Sachen Zwiebelkuchen. Er war soooo lecker!!!

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

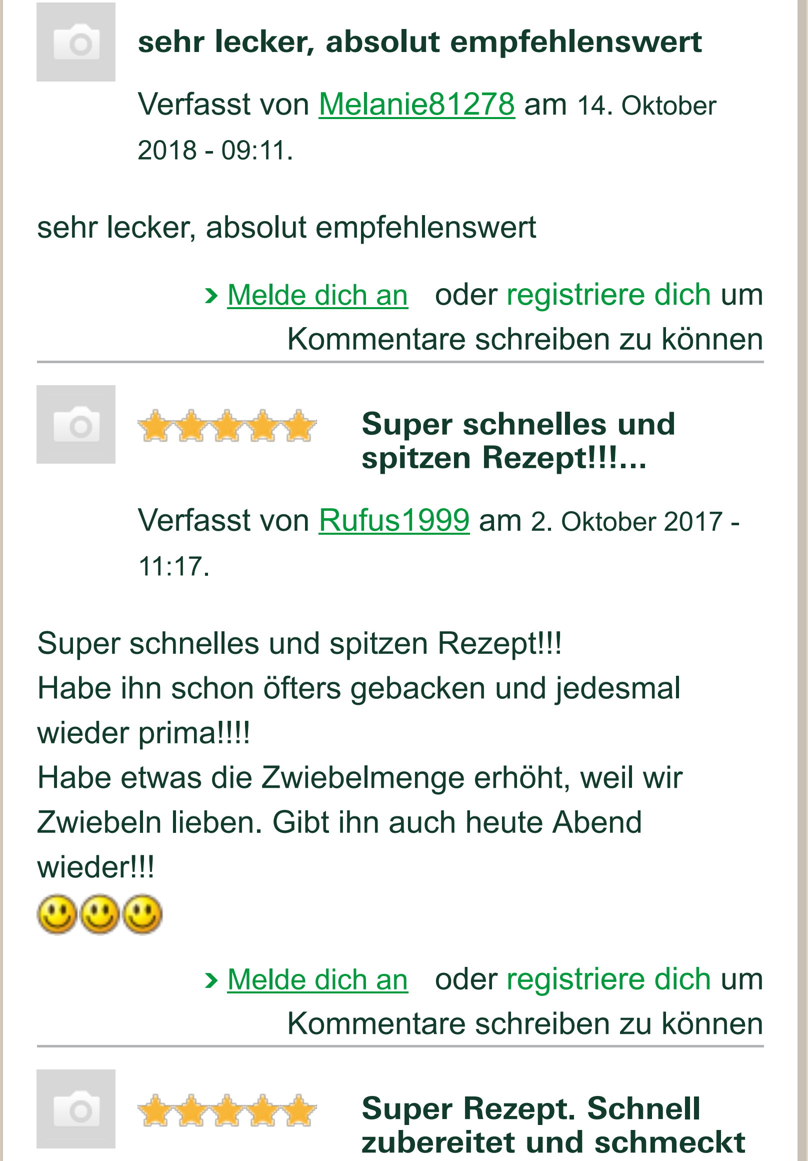
★★★★★

Heute Abend zum ersten Mal gebacken. Hat uns und...

Verfasst von mixtine72 am 17. Oktober 2020 - 00:03.

Heute Abend zum ersten Mal gebacken. Hat uns und unseren Gästen sehr gut geschmeckt. Teig ließ sich sehr gut verarbeiten. Mengenangaben haben gepasst. Wir sind mit 5 Personen gut satt geworden. Ich hatte nochmal die halbe Menge in einer Springform gemacht, die ist nun übrig und wird morgen noch kalt oder aufgebacken verspeist.

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können



sehr lecker, absolut empfehlenswert

Verfasst von Melanie81278 am 14. Oktober 2018 - 09:11.

sehr lecker, absolut empfehlenswert

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Super schnelles und spitzen Rezept!!!...

Verfasst von Rufus1999 am 2. Oktober 2017 - 11:17.

Super schnelles und spitzen Rezept!!!
Habe ihn schon öfters gebacken und jedesmal wieder prima!!!!
Habe etwas die Zwiebelmenge erhöht, weil wir Zwiebeln lieben. Gibt ihn auch heute Abend wieder!!!
🙂🙂🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Super Rezept. Schnell zubereitet und schmeckt

sehr...

Verfasst von jac1003 am 17. August 2017 - 19:08.

Super Rezept. Schnell zubereitet und schmeckt sehr sehr lecker. Habe Serranoschinken genommen, schmeckte super.
Die Menge des Belags hat genau gepasst 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Danke für dieses tolle Rezept.Schmeckt super...**

Verfasst von Maxim-Nikolai-Lucas am 17. April 2017 - 21:34.

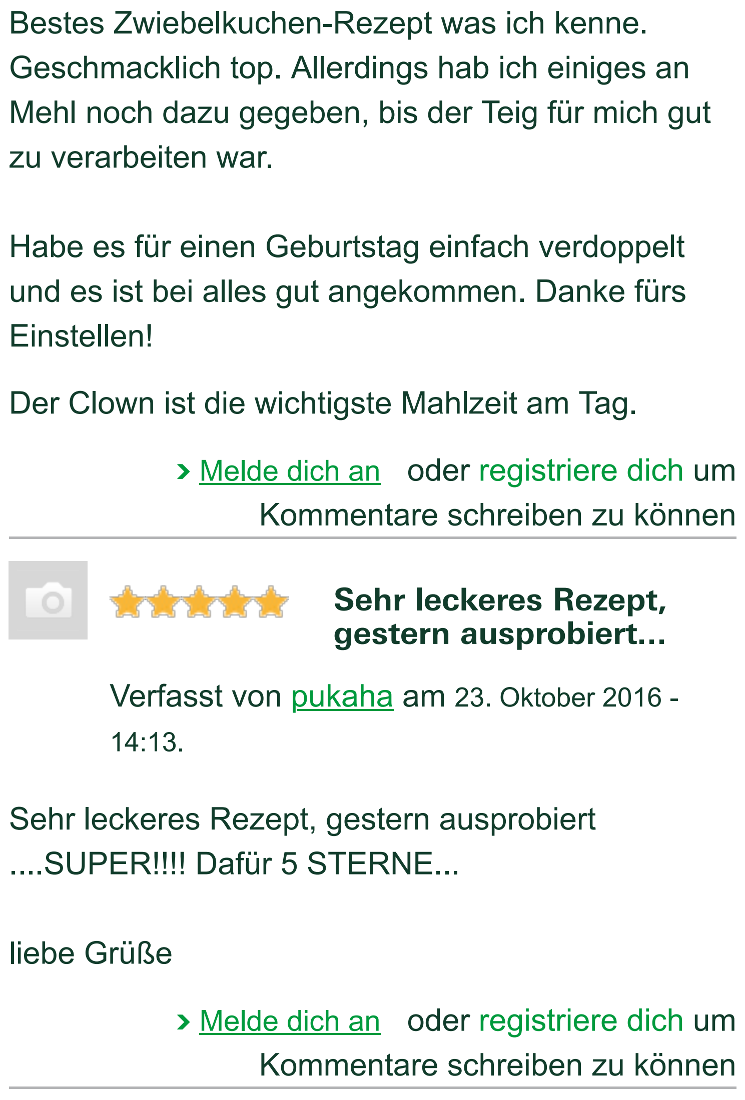
😉 Danke für dieses tolle Rezept.Schmeckt super lecker, kann es nur weiter empfehlen.L.G.🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Bestes Zwiebelkuchen-Rezept was ich kenne....**

Verfasst von tatti-s am 9. November 2016 - 20:08.



Bestes Zwiebelkuchen-Rezept was ich kenne. Geschmacklich top. Allerdings hab ich einiges an Mehl noch dazu gegeben, bis der Teig für mich gut zu verarbeiten war.

Habe es für einen Geburtstag einfach verdoppelt und es ist bei alles gut angekommen. Danke fürs Einstellen!

Der Clown ist die wichtigste Mahlzeit am Tag.

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Sehr leckeres Rezept, gestern ausprobiert...**

Verfasst von pukaha am 23. Oktober 2016 - 14:13.

Sehr leckeres Rezept, gestern ausprobiert ....SUPER!!!! Dafür 5 STERNE...

liebe Grüße

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

DANKE,ein Gedicht.Ich hatte keinen Speck oder...

Verfasst von chefliinchen am 22. Oktober 2016 - 12:52.

DANKE,ein Gedicht.Ich hatte keinen Speck oder Schinken,mit Kassler war es auch köstlich.Dazu natürlich Federweißer. Vielen Dank für die Mühe dieses Rezept einzustellen😁

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

So was von fluffig! Meine Familie war total...

Verfasst von Waldfee11 am 8. Oktober 2016 - 17:38.

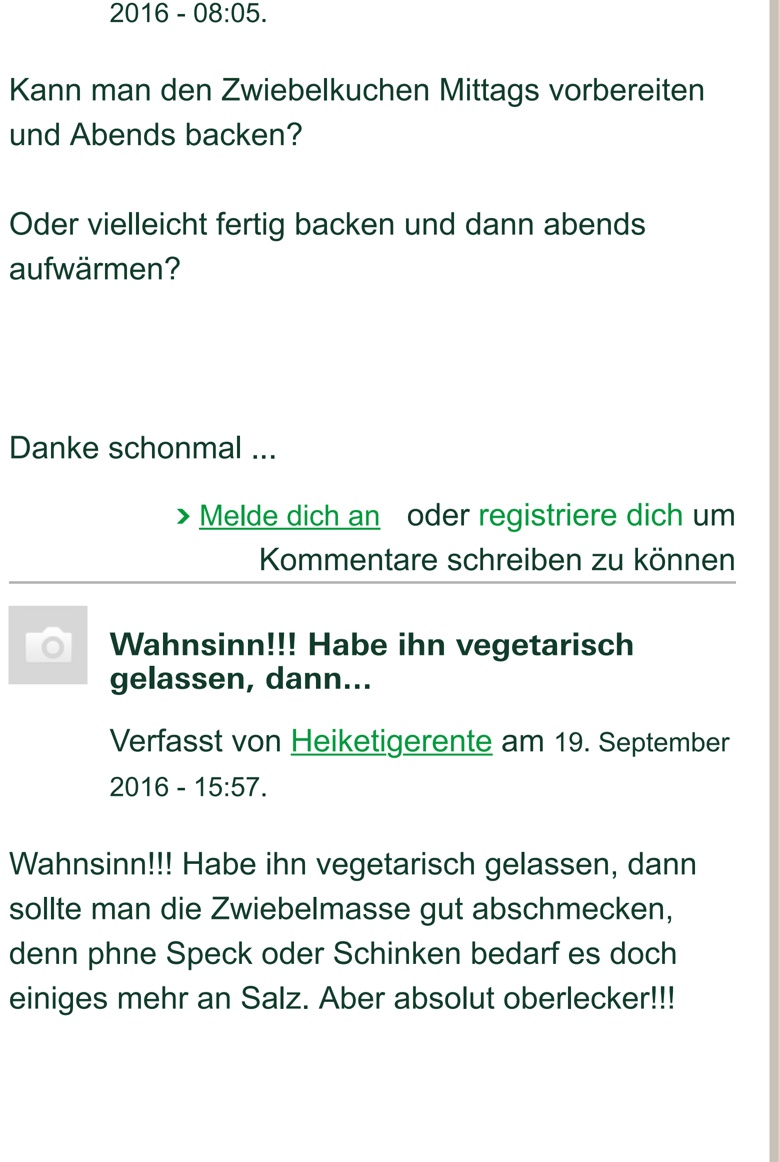
So was von fluffig! Meine Familie war total begeistert -und ich auch

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

Kann man den Zwiebelkuchen Mittags vorbereiten und...

Verfasst von Miriam3.2.1 am 25. September



2016 - 08:05.

Kann man den Zwiebelkuchen Mittags vorbereiten und Abends backen?

Oder vielleicht fertig backen und dann abends aufwärmen?

Danke schonmal ...

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

Wahnsinn!!! Habe ihn vegetarisch gelassen, dann...

Verfasst von Heiketigerente am 19. September 2016 - 15:57.

Wahnsinn!!! Habe ihn vegetarisch gelassen, dann sollte man die Zwiebelmasse gut abschmecken, denn phne Speck oder Schinken bedarf es doch einiges mehr an Salz. Aber absolut oberlecker!!!

für den Teig lieber nocb etwas mehr an Mehl nehmen, sonst war er bei mir sehr klebrig!

Werden wir auf jeden Fall nichmal machen.

Read more

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Wow! Spitzenklasse ! hab ihn

Verfasst von power80 am 10. Juli 2016 - 00:22.

Wow! Spitzenklasse !

hab ihn gestern ausprobiert für Gäste, war mir am Anfang etwas unsicher weg den Kommentaren und der Zwiebelmenge..

was soll ich sagen: so was geiles hab ich lang nicht gegessen!!!! Danke!

hab vergessen die Zwiebeln anzudünsten, sogar das hat geklappt. Hab einen Backrahmen rum, hat super geklappt. Gäste waren begeistert - und uns waren die Zwiebeln def. Nicht zu viel, werd sogar das ächzte Mal a bissl mehr nehmen.

LG

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Super leckerer Zwiebelkuchen

Verfasst von Felina12 am 14. April 2016 - 20:20.

Super leckerer Zwiebelkuchen und so leicht zuzubereiten. 5 Sterne dafür 😀 . Danke für das tolle Rezept.

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Hallöchen, also ich selber,

Verfasst von Chilaela am 16. Oktober 2015 - 11:30.

Hallöchen,

also ich selber, komme aus Weimar (Thüringen) und kenne ja den Hype um den Zwiebelkuchen, esse aber gar keinen Zwiebelkuchen. Nun habe ich seit einer Woche meinen Thermi und da kam meine Mamita direkt an und wollte, dass ich ihr einen Zwiebelkuchen backe. Sie suchte sich dieses Rezept raus, ich habe es nachgebacken.

Sie, meine Schwiegermutti, meine Schwägerin und meine 7 jährige Tochter haben das Blech dann leer gegessen. Alle waren total begeistert und deshalb bekommst du von mir 5*****

Danke für das Rezept 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

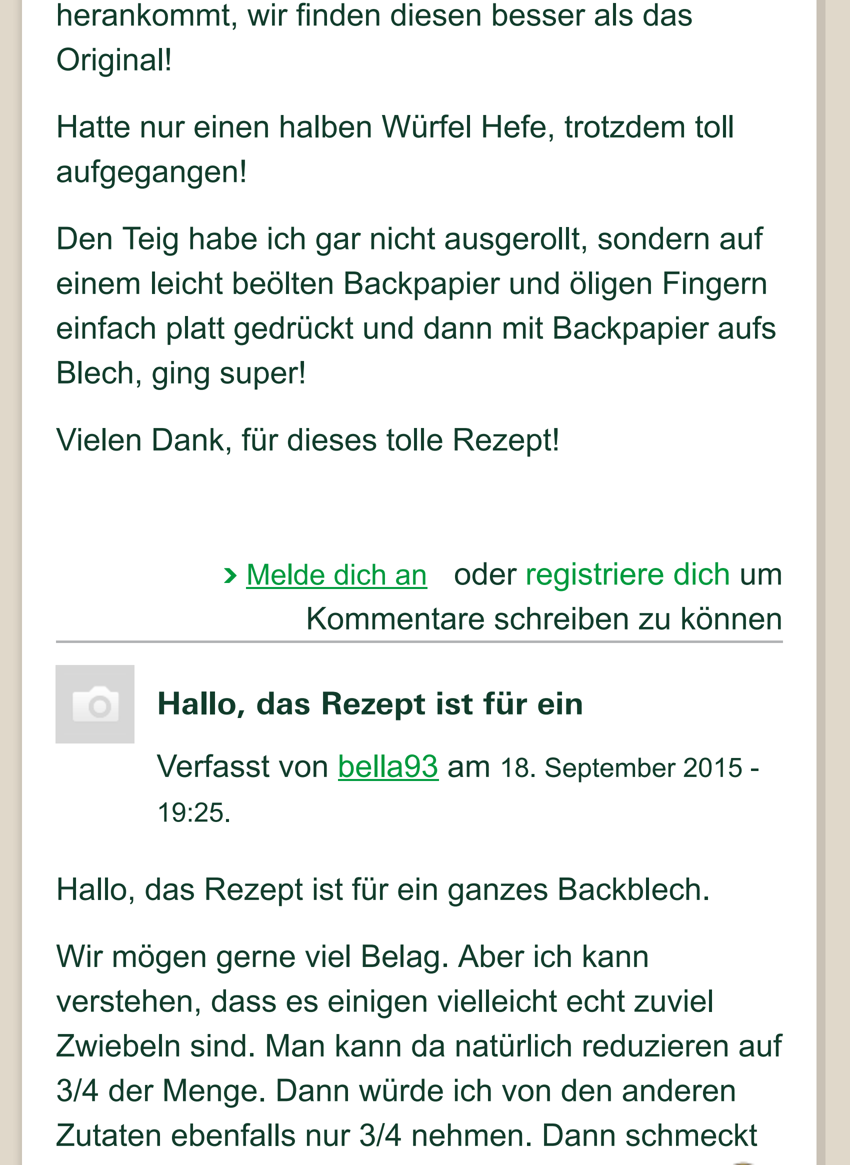
★★★★★

Super Spitzenklasse! bin ganz

Verfasst von Naddl88b am 27. September 2015 - 16:09.

Super Spitzenklasse!

bin ganz hin und weg, wie lecker der schmeckt!!! Habe ständig nach einem Rezept gesucht, wo schnell zu machen ist und an das Original



herankommt, wir finden diesen besser als das Original!

Hatte nur einen halben Würfel Hefe, trotzdem toll aufgegangen!

Den Teig habe ich gar nicht ausgerollt, sondern auf einem leicht beölten Backpapier und öligen Fingern einfach platt gedrückt und dann mit Backpapier aufs Blech, ging super!

Vielen Dank, für dieses tolle Rezept!

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

Hallo, das Rezept ist für ein

Verfasst von bella93 am 18. September 2015 - 19:25.

Hallo, das Rezept ist für ein ganzes Backblech.

Wir mögen gerne viel Belag. Aber ich kann verstehen, dass es einigen vielleicht echt zuviel Zwiebeln sind. Man kann da natürlich reduzieren auf 3/4 der Menge. Dann würde ich von den anderen Zutaten ebenfalls nur 3/4 nehmen. Dann schmeckt man bestimmt den fluffigen Teig besser durch... 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Gestern gebacken und mega**

Verfasst von Caro_93 am 16. September 2015 - 09:46.

Gestern gebacken und mega Begeistert!

Super lecker

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **der Zwiebelkuchen war mega**

Verfasst von A1311 am 11. September 2015 - 18:07.

der Zwiebelkuchen war mega lecker

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Hallo super schneller und**

Verfasst von Rufus1999 am 30. August 2015 - 19:23.

Hallo super schneller und leckerer Zwiebelkuchen.

Ich hatte die Hefe mit dem Wasser und eine kleine Prise Zucker verrührt und kurz gehen lassen. Dann die restl Zutaten verknetet. Den Teig habe ich dann ausgerollt und im warmen Backofen geschoben, bis ich die Zwiebelmasse fertig hatte. Ich hatte leider keine Schinkenwürfel, war aber auch so lecker. Uns war es allerdings etwas zuviel Belag und zu wenig Zwiebel. Der Boden war super knusprig!

Ich werden ihn jedenfalls wieder machen, werde es dann mit nur einem Becher Schmad, zwei Eiern und etwas mehr Zwiebeln probieren.

Super Rezept!!! ☺

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Für mich der allerbeste

Verfasst von Pelias32 am 14. Juni 2015 - 13:07.

Für mich der allerbeste Zwiebelkuchen!

› Melde dich an oder registriere dich um

Kommentare schreiben zu können

Super leckeres Rezept!!!

Verfasst von afrika2013 am 25. November 2014 - 21:50.

Super leckeres Rezept!!!

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Wirklich sehr lecker! Auch

Verfasst von Fretti82 am 27. Oktober 2014 - 08:55.

Wirklich sehr lecker!

Auch ich habe die Zwiebeln 2x 8 sek gehackt, hatte 1 schmand und 1 saure Sahne. Der Teig war zwar klebrig aber lies sich mit etwas Mehl gut ausrollen! Hat allen Gästen super geschmeckt, gibt es bestimmt öfter!

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Auch bei uns passte

alles.

Verfasst von TK68 am 26. Oktober 2014 - 20:16.

Auch bei uns passte alles. Zwiebelkuchen war super lecker; da ich viel Vorlauf hatte, konnte ich den Teig richtig schön gehen lassen und benutzte daher nur 1/2Würfel Hefe. Für die Masse habe ich aufgrund der Kommentare auch etwas weniger gemacht. Aber mehr hätte ich locker noch auf dem Boden untergebracht, obwohl ich den Kuchen in einer Rechteckform gebacken habe. Bei uns wird es diesen Kuchen noch mal wieder geben. 🙂

LG

Tanja

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Also bei mir passt alles, ein**

Verfasst von Zauberküche123 am 23. Oktober 2014 - 13:17.

Also bei mir passt alles, ein toller Blech Zwiebelkuchen, einfach und super lecker. den gibt es bei uns jetzt garantiert öfters! 😍

Hab nur die Zwiebel etas länger gehackt, 3Sek.

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★☆☆

Ich muss ehrlich zugeben,

Verfasst von ringeline am 17. Oktober 2014 - 23:55.

Ich muss ehrlich zugeben, dass ich erst sehr skeptisch war.

Beim Hefeteig musste ich 100 g mehr Mehl verwenden, bis er nicht mehr zu klebrig zum Ausrollen war. Ich habe nur einen halben Würfel Hefe genommen, hat vollkommen ausgereicht.

Die Zwiebeln habe ich auch 2 x 8 Sekunden zerkleinert, weil sie noch so grob waren nach 1 x 8 Sekunden.

Die Zwiebelmasse war auch bei mir sehr flüssig und ich hatte wegen vorheriger Kommentare hier über die Menge den Rand des Hefeteigs auf dem Blech schon extra hochgezogen, damit nichts überläuft. Aber auch nicht zu hoch, denn so einen harten trockenen Rand will ja auch keiner essen.

Als ich dann die Masse draufgoss, war es natürlich doch zu viel, zu flüssig und lief über. So flüssig kenne ich die Masse auch nicht.

Ich habe dann bei meinem Backofen gleich Umluft 160° C gewählt und 55 Minuten eingestellt. Vorgeheizt war er auch. Nach 45 Minuten habe ich die Temperatur abgedreht, weil ich Angst hatte, dass der Zwiebelkuchen zu dunkel wird. Da aber mein Mann noch nicht zum Essen da war, liess ich ihn weiterhin im Ofen.

Nach all dem war ich also wirklich skeptisch, ob es schmecken würde und wurde tatsächlich positiv überrascht: ein fluffiger Teig, nicht zu trocken, nicht zu feucht und ein leckerer Belag. Schmeckte wirklich gut! (Aber ich bin froh, dass ich den Ofen vorzeitig ausgeschaltet habe, denn dann wäre das sicherlich zu trocken geworden.)

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Ich habe nur das halbe Rezept

Verfasst von fraumohr am 16. Oktober 2014 -

11:28.

Ich habe nur das halbe Rezept gemacht kleine Form und für zwei Personen genau richtig. Grosses Lob es hat auch meinem Mann geschmeckt und er isst eigentlich nur wenig Zwiebeln

Der Weg ist das Ziel

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

Das Rezept ist spitze. Dieser

Verfasst von Maxim-Nikolai-Lucas am 8. Oktober 2014 - 16:53.

Das Rezept ist spitze. Dieser Zwiebelkuchen schmeckt einfach supi.DANKE 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★☆

Sehr lecker, ich fand den

Verfasst von C'est la vie am 6. Oktober 2014 - 20:13.

Sehr lecker, ich fand den Boden etwas knackig aber lag wahrscheinlich an meiner Backtechnik 😉

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

Sehr, sehr lecker. Allerdings

Verfasst von Ela 1972 am 4. Oktober 2014 - 23:38.

Sehr, sehr lecker. Allerdings habe ich etwas weniger Hefe genommen. Paprika und Kümmel habe ich ganz weg gelassen. Die Eier hatte ich vergessen hinzuzufügen, das hatte aber keinen Einfluss auf den Geschmack, im Gegenteil ....alle waren begeistert

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★

Sehr einfach und lecker, wir

Verfasst von Eintopfkönig am 28. September 2014 - 22:06.

Sehr einfach und lecker,

wir können das Rezept auch weiterempfehlen. Die Zubereitung war unkompliziert und der Zwiebelkuchen hat allen geschmeckt. Wir haben etwas mehr Schinkenspeck genommen.

Vielen Dank 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★☆☆☆ **Finde den Belag viel zu**

Verfasst von Sternethermi am 30. August 2014 - 19:42.

Finde den Belag viel zu flüssig und auch von der Menge her zuviel. Gut 1/4 des Belags habe ich gar nicht mehr auf dem Blech verteilen können. Geschmacklich allerdings super lecker !

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **total lecker und einfach**

Verfasst von lela1985 am 19. März 2014 - 16:15.

total lecker und einfach zuzubereiten. 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **dieser Zwiebelkuchen ist eine**

Verfasst von Sonnenblume1971 am 7. November 2013 - 12:37.

dieser Zwiebelkuchen ist eine Wucht 😃 , habe die Zwiebeld auch etwas feiner zerkleinert.

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Sehr lecker. Diesen**

Verfasst von geigen am 2. November 2013 - 16:54.

Sehr lecker. Diesen Zwiebelkuchen werden wir öfter zubereiten. 🙂

› Melde dich an oder registriere dich um Kommentare schreiben zu können

---

★★★★★ **Danke für das leckere**

Verfasst von binekrueger am 27. Oktober 2013 - 22:04.

Danke für das leckere Rezept.

Meine Gäste waten begeistert.

Habe beim zweiten Blech geriebenen Käse drüber gestreut.

Auf jeden Fall 5 Sterne wert.

Viele Grüße, Sabine

› Melde dich an oder registriere d n
Kommentare schreiben zu k en

Danke für das Rezept, es war