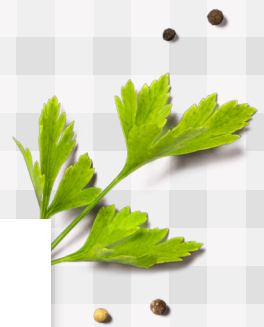


# Bönsel



## ZWIEBELKUCHEN MIT ÄPFELN



 8 Portionen  1:45 Std.

### Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, knapp der Hälfte handwarmer Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch, Salz und weiche Margarine zufügen und mit dem Vorteig vermischen. Alles zusammen von der Mitte aus so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst und elastisch ist. Nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig auf Backfolie oder -papier dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Rundum den Teigrand etwas höher formen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
3. Die Gemüsezwiebeln abziehen, vierteln oder achteln und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, etwas abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, grob reiben und mit den Zwiebeln mischen. Den Bönsel Kochkäse mit der noch warmen Zwiebel-Äpfel-Masse vermengen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Eier mit dem Joghurt und dem Mehl glatt rühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat kräftig würzen und darübergeben. Nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen.
4. Den Zwiebelkuchen auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 15 Minuten backen. Zwiebelkuchen in 8 Stücke schneiden und servieren.

TIPP: 150 g in Würfel geschnittenen gekochten Schinken ohne Fett-  
rand unter die Zwiebel-Äpfel-Masse mischen.

**Guten Appetit!**

### Zutaten

#### Für den Teig

250 g Mehl  
1 Würfel (21 g) Hefe  
1 TL Zucker  
1/8 l Milch  
1/2 TL Salz  
60 g Halbfettmargarine

#### Für den Belag

1 TL Öl  
500 g Gemüsezwiebeln  
2 säuerliche Äpfel  
150 g Bönsel Kochkäse der Klassiker  
ohne Kümmel  
Pfeffer  
2 Eier  
150 g Joghurt (1,5 % Fett)  
1 gestr. TL Mehl  
Muskat

