



Foto: Lars Welding

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl
(oder glutenfreies Mehl)
3,5 g Trockenhefe (1/2 Packung)
oder ¼ Würfel frische Hefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
160 ml lauwarmes Wasser
2 EL Rapsöl

Für die Füllung:

900 g rote Zwiebeln
150 g Kirschen (Sorte „Schneiders
Späte Korpelkirsche“)
150 g Sauerkirschkonfitüre
125 g Räuchertofu
200 ml Pflanzensahne
100 g Reibekäse (vegan)
2 EL Rapsöl
1 Zweig Rosmarin
1 EL Apfelessig
1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer

Für das Topping:

150 g Feta (oder vegane Alternative)
1 rote Zwiebel

KIRSCH-ZWIEBELKUCHEN

So wird's gemacht:

Für den Teig:

Mehl, Hefe, Salz und Zucker in einer Schüssel miteinander vermischen und in der Mitte eine Kuhle formen. Wasser und Öl in die Kuhle gießen und alles miteinander vermengen. Dann für ca. 5 Minuten kneten und anschließend mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung:

Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden und den Rosmarin hacken. Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten und nach 2-3 Minuten den Rosmarin hinzugeben. Anschließend die Sauerkirschkonfitüre hinzugeben, leicht karamellisieren lassen und mit Apfelessig ablöschen. Dann die Kirschen hinzugeben und solange einkochen lassen, bis nur wenig Flüssigkeit übrig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten 2-3 Minuten goldbraun anbraten und anschließend zu der Zwiebelkirschmischung hinzugeben. Sojasahne und Käse hinzugeben und alles gut vermengen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 35 cm runden Kreis ausrollen und in die Form legen, sodass ein ca 5 cm hoher Rand entsteht. Die Zwiebel-Füllung auf den Hefeteigboden geben und gleichmäßig verteilen.

Eine rote Zwiebel in spalten schneiden und roh über dem Zwiebelkuchen verteilen. Den Feta in kleine Würfel schneiden oder bröseln und über den Zwiebelkuchen streuen. Diesen für ca. 35 Minuten backen.

Den Zwiebelkuchen abkühlen lassen, bevor er angeschnitten wird.



Foto: Hans-Joachim Bannier

SCHNEIDERS SPÄTE KNORPELKIRSCH

Die Früchte sind groß, dunkelrot und von fester, knackiger Textur (daher der Name „Knorpelkirsche“). Sie schmecken saftig und süß und haben eine feine, aromatische Würze. Zwischen Mitte Juli und Anfang August können die Kirschen geerntet werden.

Die Kirschen werden gerne als Belag für Torten und Kuchen oder zum Einkochen von Marmeladen und Gelees verwendet. Köstlich schmecken sie auch in Desserts mit Joghurt oder Eis.



Foto: Hans-Joachim Bannier



Foto: Hans-Joachim Bannier