

BLOGGER
der Woche

COOKING GRANNIES. Im Zuge der unterschiedlichen Koch-Videos werden die verschiedenen Persönlichkeiten der Damen festgehalten. Finden wir toll!

cookingalex.tv

Die besten Blogs der
COOKING-Leser

cookingalex.tv



OMA ROSA zeigt vor, wie einfach man zu diesem köstlichen Zwiebelkuchen kommt.

„Kochen ist entspannend. Kochen ist Kunst.“ – so die Kochphilosophie von Alex.

Newcomer – in dieser Kategorie hat Alexander Falschlehner, auch bekannt als Cooking Alex, den ersten Platz beim diesjährigen Austria Foodblog Award gewonnen. Mit seinen kochenden Omas, die er beim Backen und Kochen filmt, schafft er es, das wertvolle Kochwissen für die nächsten Generationen zu erhalten. Daumen hoch! Sie haben eine kochbegeisterte Uroma und Oma (Wien, NÖ)? Dann melden Sie sich bei Alex unter 0650 768 7798 oder

alexander.falschlehner@gmail.com. Lassen Sie sich zudem die zahlreichen Rezept-Videos nicht entgehen!

steckbrief

Name

Alexander Falschlehner

Meine Vorbilder sind meine kochenden Omas.

Zu jedem Essen gehören andere Menschen. Essen ist seit je her etwas Verbindendes.

Meine Lieblingsgerichte sind: Alles, was mit Liebe gekocht/gebacken wurde.

www.cookingalex.tv

Zutaten

Für den Germteig:

2400 g Weizenmehl
1 Würfel frische Germ
1/10 l Milch, 1/10 l Wasser
Prise Salz und Zucker
60 g Sonnenblumenöl, 2 Eier

Für den Belag:

5 große Zwiebeln
250 g pikante geräucherte
Wurst, in kleine Stücke geschnitten
Prise Salz und Pfeffer

Für das Topping:

125 g Sauerrahm
Wurst nach Belieben
375 Sauerrahm, 2 Eier
Prise Salz und Kümmel

Zwiebelkuchen von Oma Rosa

■ Portionen: 1 großes Blech

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Germteig miteinander vermischen und mit der Küchenmaschine gut verkneten. Warmes Wasser in einen Topf füllen und die Schüssel mit dem Germteig für 10 Minuten darin ruhen lassen. Danach ausrollen.

2. Für den Belag die Zwiebeln in kleine Würfel schnei-

den und mitsamt den restlichen Zutaten glasig rösten.

3. 125 g Sauerrahm auf dem Teig verstreichen. Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen. Anschließend die übrigen Zutaten miteinander verquirlen und über den Teig verteilen. Zum Abschluss eine Handvoll geriebenen Käse (z. B. Emmentaler) über den Kuchen

streuen. Bei 50 °C im Backrohr 5 Minuten gehen lassen, danach bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 35 Minuten fertigbacken.

4. Den Kuchen in Stücke geschnitten noch warm servieren und mit einem Glaserl Jungwein genießen. Mahlzeit!

Bewerben Sie sich auf **COOKING@oe24.at**

BLOGGER AUFGEPASST! Bewerben Sie sich mit Ihrem Lieblingsrezept und dem Stichwort „Blogger“ unter cooking@oe24.at