

Zwiebelkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
8 mittlere Zwiebel
100 g Speck
1/4 l Schlagrahm
150 g geriebener Emmentaler
2 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Butter, 3 EL Wasser, eine Prise Salz, zu einem glatten Teig kneten und etwa 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Die Zwiebel in Scheiben (Ringe) schneiden und halbieren

Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen, Zwiebelringe dazu und glasig werden lassen. 5 Minuten, nicht länger sonst wird's zu knusprig.

Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Emmentaler gut vermengen (evtl. Schüttelbecher) und über die Zwiebel - Speckmasse gießen

Den Teig für eine 26 - iger Springform ausrollen, Rand etwa 2-3 cm hoch, die vorbereitete Zwiebel - Sahne - Käsefüllung darauf verteilen.

Das Ganze wird bei 200 Grad im Backofen, etwa 45 Minuten im untersten Einschub gebacken.