REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Zwiebelkuchen

IN DER TARTEFORM

Mürbeteig ohne Hefe, saftige Füllung, knuspriger Rand. Für 8 Stücke.

28 cm Tarteform

30 Min.	45 Min.	200 °C	8 Stücke
Arbeitszeit	im Ofen	Ober- und Unterhitze	für 4 bis 6 Leute

Das brauchst du

Für den Boden

- [ ] 200 g Weizenmehl Type 405
- [ ] 100 g kalte Butter
- [ ] 1 Ei
- [ ] ½ TL Salz
- [ ] 1 bis 2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

- [ ] 750 g Zwiebeln
- [ ] 100 g Speckwürfel
- [ ] 1 EL Butter
- [ ] 200 g Schmand
- [ ] 2 Eier
- [ ] ½ TL Kümmel
- [ ] Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat

So geht's

1. Mehl, Salz und kalte Butter zu Streuseln verreiben. Ei und 1 EL Wasser dazu, kurz zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.
2. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Speck ohne Fett auslassen, Butter und Zwiebeln dazu und 15 bis 20 Minuten glasig dünsten, nicht bräunen.
3. Schmand und Eier verrühren, mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die etwas abgekühlten Zwiebeln unterheben.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf etwa 32 cm ausrollen, in die gefettete Form legen, Rand hochdrücken, Boden einstechen.
5. Backpapier und getrocknete Erbsen auflegen, 12 Minuten blind backen. Papier und Erbsen herausnehmen.
6. Füllung einfüllen und 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann anschneiden.

der Kniff und Varianten

Das Blindbacken hält den Boden unter der feuchten Füllung knusprig. Für 24 cm von allem drei Viertel nehmen.

Vegetarisch: ohne Speck, dafür ½ TL geräuchertes Paprikapulver

Mit Lauch: die Hälfte der Zwiebeln durch 2 Stangen Lauch ersetzen

Mit Käse: 80 g geriebenen Bergkäse in den Guss

meine Notizen