©tinakocht.de

Zwiebelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

- **200 g Mehl**
- **1 Ei**
- **1 EL kaltes Wasser**
- **100 g Butter**
- **Salz**

Für den Belag:

- **800 g Zwiebel**
- **20 g Butter**
- **150 g geräucherte Speckwürfel**
- **400 g Schmand**
- **3 Eier**
- **1 EL Schnittlauch**
- **100 g Gouda oder Emmentaler**
- **Salz, Pfeffer und Muskat aus der Mühle**

Dieses Rezept ist ausreichend für eine Springform mit 26cm Durchmesser.

Die Zutaten für den Teig miteinander vermengen und in einer Frischhaltefolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelstreifen mit dem gewürfelten Speck darin glasig dünsten. Anschließend vom Herd nehmen und erkalten lassen (am besten auf einem Teller).

In einer großen Schüssel den Schmand mit den Eiern verrühren und den Schnittlauch dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Den Teig dünn ausrollen und in die Backform legen. Dabei darf der Teig ca. 2cm am Rand hochgezogen werden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Zwiebel-/Speckmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Schmandcreme darüber leeren und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen, bis der Zwiebelkuchen eine goldgelbe Farbe erreicht hat und die Teigränder leicht gebräunt sind.

..... und dazu einen Federweißen – einfach lecker!