

Zwiebelkuchen mit Mürbeteig

Man nehme für 4-6 Portionen:

250 g Weizenmehl	
200 g Butter	140 g davon gut gekühlt in kleine Würfel schneiden
4 Eier	1 Ei für den Teig, 3 für den Belag
1-2 EL kaltes Wasser	
800 g Zwiebeln	halbieren, pellen in halbe Ringe schneiden
150 g durchwachsenen Speck	nicht zu fein würfeln
300 g Schmand	
Salz	½ TL für den Teig, ½ TL für den Belag
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Muskatnuss	
ca. 1 EL Kümmel	
außerdem:	28 cm- Tarteform; Backofen auf 180° OUH vorheizen

- Mehl, Butterwürfel, 1 Ei, das Wasser und ½ TL Salz verkneten (Küchenmaschine!), zu einer Kugel formen und kühlstellen.
- Die restlichen 60 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben, 10 Minten dünsten, den Speck zugeben und weitere 10 Minuten dünsten. Kümmel unterrühren und nach Geschmack etwas salzen. Abkühlen lassen.
- 3 Eier und den Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Teig dünn ausrollen und den Boden einer 28-cm-Tarteform darauflegen. Teigplatte passend für den Boden ausschneiden und in die Form legen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und aus den Streifen einen Rand formen.
- Zwiebelmasse auf den Teig geben und glatt verstreichen, Schmandmasse darüber gießen und den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Gegen Ende bei Bedarf mit Alufolie abdecken.

Dazu: Federweißer und Salat, Weißwein geht aber auch.

Quelle: www, näheres ist nicht bekannt
Rezept erstellt: 21.03.2025