

Ard - Buffet - Zwiebel - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Backen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
250	Gramm	Mehl
5	Gramm	Backpulver
4		Gemuesezwiebeln
2		Aepfel
1	Teel.	Frischer Majoran
4		Eigelb
125	ml	Milch
		Pflanzenfett
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Kuemmel nach Geschmack

Anleitung:

Aus Butter, Ei, Mehl, Backpulver und etwas Salz einen Teig ruehren, ausrollen und in eine Springform geben (der Rand sollte ca.2 cm hoch sein).

Aepfel schaelen und reiben. Gemuesezwiebeln kleinschneiden, in Pflanzenfett anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Aepfel und den gehackten Majoran in die Springform fuellen.

Eigelb mit Milch vermischen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und ueber die Zwiebel geben. Im Ofen bei 220 Grad ca.25 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und aufschneiden.