

Elsässer Zwiebelkuchen (Tarte à L'oignon Alsacienne)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Tart

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
5	Gramm	Salz
125	Gramm	Butter
3 1/2	Essl.	Wasser; kalt

BELAG

1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Milch
3		Eier
2		Eigelb
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
4	groß.	Zwiebeln
60	Gramm	Butter
		Teig

Anleitung:

Das Mehl sieben, salzen, Butter in Stücke schneiden, mit Mehl zerkrüemeln, mit etwas Wasser zu einer festen Masse verarbeiten und 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Anschliessend ausrollen, eine eingefettete Springerform damit Auskleiden, den Teig mehrmals einstechen, mit einem passend zugeschnittenen Pergamentpapier bedecken und 15 Minuten bei 200 Grad Celsius im Backofen vorbacken. Belag Sahne, Milch, Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mit einem Schneebesen schaumig schlagen, die feingehackten Zwiebeln in Butter duensten, untermuehren und die Zwiebelmasse in die noch warme Teigform fuellen (Papier vorher entfernen!). Im vorgeheizten Backofen Bei 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten ueberbacken. Zwiebelkuchen heiss ~ zu einem wuerzigen Weisswein - servieren.