

Zwiebel - Apfel - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Kuchen *

FÜR DEN MÜRBETEIG

250	Gramm	Helles Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1	Essl.	Saure Sahne
125	Gramm	Kalte Butter
1		Ei

FÜR DEN BELAG

150	Gramm	Durchwachsener Speck
500	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Butter
150	Gramm	Milder Blauschimmelkäse
1	groß.	Säuerlicher Apfel
180	ml	Saure Sahne
100	ml	Crème fraîche
3		Eier
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Frischer Thymian: gehackt
		Oder
1	Teel.	Getrockneter Thymian
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

für eine Kuchenform von 28-30 cm Durchmesser).

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen. Zusammen mit der in kleinen Stückchen geschnittenen Butter: der sauren Sahne und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen. Eine Kuchenform damit auskleiden, dabei einen Rand von ca. 3 cm formen.

Für den Belag den Speck in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Den Speck ohne Fett in der Pfanne anbraten: herausnehmen.

Butter zum ausgelassenen Speckfett geben und die Zwiebeln darin 10 Min. lang dünsten.

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken. Den Apfel schälen und grob raspeln. Zwiebeln, Käse, Apfel und die Hälfte der Speckstreifen vermengen.

Saure Sahne, Crème fraîche, Eier und Mehl verquirlen und mit Salz: Pfeffer und Thymian kräftig würzen.

Die Hälfte vom Guß mit der Zwiebelmischung vermengen und auf den Teig geben. Den restlichen Guß darüber gießen. Die übrigen Speckstreifen darauf streuen.

Den Kuchen bei 180 Grad ca. 45 Min. lang backen. Lauwarm servieren.