

Zwiebel - Kuchen 2.

Kategorien: Kuchen, Pikant, Eigen

Zutaten für: 2 Stück 28 -32 cm Ø

| | | |
|-----|-------|--|
| | | Form mit Blätterteig auslegen |
| 4 | kg | Geschälte Zwiebeln, hobeln und in |
| 150 | Gramm | Margariene weich dünsten, ca.15-25 Min. dann |
| 150 | Gramm | Mehl dazurühren |

GUSS

| | | |
|-----|----|-----------------|
| 8 | | Eier |
| 500 | ml | Sauerrahm/Milch |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| | | Muskat |

BELAG

| | | |
|-----|-------|---|
| 250 | Gramm | Speck in juilien schneiden und auf den Kuchen Verteilen |
|-----|-------|---|

Anleitung:

Zwiebeln in einer Kasserolle 20-30 Min weich dünsten. Die Zutaten für den Guß gut verrühren. Mehl zu den gedünsteten Zwiebeln geben und vermischen anschließend den Guß über die Zwiebelmasse geben und vermischen, dann mit einer Schöpfkelle die Zwiebelmasse in die mit Blätterteig ausgelegte Form geben, oberfläche glatt streichen und den geschnittenen Speck aufstreuen und backen.

Backen: 180-200°C ca.30-35 Min. Umluftofen: 160-180°C ca.40 Min.

Kuchen nach dem Backen auf Kuchengitter stürzen und mit dem Boden auf eine Blechscheibe, (Kuchenblech).Kuchen etwas auskühlen lassen in 12 Stücke einteilen und schneiden.Warm/heiß servieren. Den Kuchen kann man auch im Mikrowellengerät geschnitten wieder aufwärmen.