

## Zwiebel - Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

200	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver
3	Essl.	Wasser
1/2	gestr. TL	Salz
100	Gramm	Butter

### *BELAG*

---

500	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Butter
1/8	Ltr.	Milch
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Speisestaerke
1	Essl.	Kaltes Wasser
2		Eigelb
3	Essl.	Schlagsahne

### Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Wasser, Salz und Fett Hinzufuegen. Die Zutaten mit einem Handruehrgeraet mit Knethaken zunaechst Auf niedrigster, dann auf hoechster Stufe gut durcharbeiten. Anschliessend Auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig Kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwas groesser als den Boden einer Pieform (Durchmesser ca. 28 cm) ausrollen und in die Form legen. Den Teig am Rand etwa 2 cm Hochdruecken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form in den auf 200-225 Grad (Gas: 4-5) vorgeheizten Backofen schieben, In 15-20 Minuten hellgelb backen. Fuer den Belag die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Butter Zerlassen, die Zwiebelringe darin anduensten. Die Milch hinzugiessen, mit Salz und Pfeffer wuerzen, zum Kochen bringen und in etwa 10 Minuten gar Kochen lassen. Die Speisestaerke mit Wasser anruehren, zu den Zwiebeln geben und kurz Aufkochen lassen. Eigelb mit Sahne verschlagen und unter die Zwiebeln Ruehren. Das Zwiebelgemuese auf dem vorgebackenen Tortenboden verteilen. Die Quiche wieder in den auf 200-225 Grad vorgeheizten Backofen schieben, In 45-60 Minuten gar backen lassen.