

Zwiebel - Kuchen 4

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Backblech

BELAG

5-7	groß.	Zwiebeln
		Margarine zum Duensten
2	Becher	Saure Sahne
1	Becher	Schlagsahne
200	Gramm	Gouda
		Salz
		Pfeffer

HEFETEIG

250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Hefe
3/8	Ltr.	Milch; ca.
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz

Anleitung:

Die Zwiebeln schaelen, kleinschneiden (ich schneide immer halbe Ringe) Und in der Margarine duensten bis sie weich sind. Kaese reiben und mit Der sauren Sahne, der Schlagsahne und den Zwiebeln mischen, wuerzen (manche moegen auch noch Kuemmel). Die Masse gut durchruehren und auf dem Auf einem Backblech ausgerollten Hefeteig verteilen, backen. Ich Schneide oft noch 2-3 Scheiben Schinken klein und mische sie unter die Sahne-Zwiebelmasse, aber ohne schmeckt es genauso gut. Mit Lauch statt Zwiebeln ist es auch lecker.

Backzeit: 30 Minuten, 200°C ca.