

Zwiebel - Kuchen mit Blätterteig

Kategorien: Kuchen, Gebaeck

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	kg	Zwiebeln (ganz normale, Keine Gemuesezwiebeln)
125	Gramm	Butter
250	ml	Sahne
250	ml	Schmand
500	Gramm	Kaese (Gouda od. ae.)
1	Pack.	Blaetterteig
1/2	Teel.	Kuemmel
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
	Etwas	Schinken (je nach Geschmack)

Anleitung:

Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden (halbe Ringe). In Butter anduensten. Blaetterteig auftauen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Die angeduensteten Zwiebeln mit Sahne, Schmand, Eiern und Ger. Kaese vermengen (evtl. Schinken dazu). Mit Salz, Pfeffer Und Muskatnuss abschmecken, Kuemmel dazutun. Die Zwiebelmasse auf Dem Blaetterteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 GradC ca. 1 Std. backen.

Dazu schmeckt am besten ein Federweisser.