

Zwiebel - Kuchen mit Blitzmürbteig

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1 Blitzmürbteig s.
Grundrezept

FUER DEN BELAG

600	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Butter
1 1/2	Teel.	Gekoernte Bruehe
1		Kraeuterschmelzkaese 62,5 g
1/2	Teel.	Schabziegerklee (Reformhaus)
1/4	Teel.	Kurkuma
2		Eier
		Pfeffer
		Kuemmell

Anleitung:

Zuerst den Teig zubereiten und ruhen lassen. Inzwischen fuer den Belag die Zwiebeln schaelen, grob wuerfeln und in Der Butter glasig braten. Sie sollen dabei nicht zu weich werden. Die Bruehe und den Kaese zu den Zwiebeln geben. Die Gewuerze beifuegen und Verruehren, bis der Kaese geschmolzen ist. Das Blech leicht einfetten. Den Teig ausrollen und das Blech damit Belegen. An den Raendern ringsherum einen 1,5 cm breiten Streifen Abschneiden und vorerst auf dem Blech liegen lassen. Die Eier Verquirlen. Die abgeschnittenen Streifen damit bestreichen und mit Der bestrichenen Seite als Rand ringsum auf den Teigboden legen. Mit Dem Gabelzinken ein Muster eindruecken und duenn mit dem verquirltem Ei Bestreichen. Das restliche Ei unter die Zwiebeln ruehren und nochmals Abschmecken. Die Zwiebelmasse auf dem Boden verteilen. Den Pfeffer Darueber mahlen und den Kuchen mit dem Kuemmell bestreuen. Den Zwiebelkuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen Schieben und bei 240 GradC 30-40 Minuten backen. Die Oberflaeche soll Leicht gebraeunt sein. Frisch aus dem Backofen schmeckt der Zwiebelkuchen am besten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Teig - Ruhezeit: 30 Minuten (mindestens)

Backzeit: 30 Minuten