

Zwiebelkuchen

Zutaten

für 1 Springform (28 cm Durchmesser)

200 g Weizenmehl
1 TI Backpulver
½ TI Salz
100 g Butter
500 g Zwiebeln
5 Ei Butter
125 ml Milch
Salz, Pfeffer
1 El Speisestärke
100 g Schinkenspeck
2 Eigelb
3 El Sahne

Zubereitung

Mehl und Backpulver miteinander mischen und mit Salz, 3 El Wasser und der Butter mischen. Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch klebt, für einige Zeit kühl stellen.

Den Backofen auf 225° C (Umluft 200° C) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Springform legen. Am Rand etwa 2 cm hochdrücken, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Den Teig im Backofen etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin andünsten. Milch, Salz und Pfeffer zugeben und etwa 10 Minuten köcheln. Speisestärke mit 1 El Wasser verrühren, zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen. Den Schinkenspeck würfeln. Die Eigelb mit Sahne verquirlen.

Speck, Eigelb-Sahne-Mischung zu den Zwiebeln geben und gut verrühren. Die Zwiebelmischung auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und im Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) weitere 45 Minuten backen.