

Zwiebelkuchen ohne Hefe



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Boden

400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei, 5 EL Olivenöl
250 g Magerquark
1/2 TL Salz

Für die Füllung:

1 kg Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
200 g Schinkenspeck gewürfelt
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
4 Eier, 375 g Schmand
2 EL Essig
Tarteform 28 Ø

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Boden zu einem festen, aber glatten Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwas größer wie die Form ausrollen, die gefettete Form damit belegen und den Rand leicht andrücken. Abgedeckt mit Folie in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung:

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, mit dem Speck in einer hohen Pfanne für ca. 15 Minuten in der Butter andünsten und etwas auskühlen lassen. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier, Schmand und Essig verrühren. (Sollte viel Flüssigkeit in der Pfanne sein, diese vorher abgießen!) Gleichmäßig in die Tarteform aus dem Kühlschrank füllen und glattstreichen. Im unteren Bereich des Ofens 35-40 Minuten backen. Die Masse sollte gestockt und goldgelb sein! Noch warm servieren.



Wir empfehlen frischen Federweisser dazu!