

Brits Zwiebelkuchen

Für 2 Backformen (15cm x 30cm) oder 1 Backblech

Zutaten für den Mürbeteig

360 g Mehl
170 g kalte Butter in kleine Würfel
geschnitten
1 TL Salz
130 ml Wasser

Zutaten für die Füllung

jeweils 2 rote, gelbe und weiße
Zwiebeln in feine Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen fein gehackt
100 g Speckwürfel
1 EL Butter

200 g saure Sahne
50 ml Sahne
2 Eier
1 Prise Salz & Pfeffer
1 TL Kümmel angeröstet und im
Mörser fein gemahlen

Zubereitung Mürbeteig

Mehl, Salz und Butter zügig verkneten, Wasser zugeben und so lange kneten bis eine homogene Masse entstanden ist. 30 Minuten kalt stellen.

Zubereitung Füllung

Die Butter in der Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen (circa 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze), aus der Pfanne nehmen. (Man kann die Zwiebeln auch noch mit einem Schuss Riesling ablöschen).

Speck in der Pfanne kross anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die restlichen Zutaten vermischen.

Die Backformen mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und die Formen und den Rand damit auskleiden. Die Zwiebelmischung auf beide verteilen, auf eine die Speckwürfelchen geben, Ei-Sahnemischung drübergießen und bei 175°C circa 35 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt gut ein Blattsalat mit Apfelstückchen, Kürbiskernöl und Federweißer.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!