

Rezeptidee: Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen

Zutaten

(für 1 Blech)

500 g Weizenvollkornmehl

250 g Butter

1 TL Salz

1 TL Backpulver

4 EL kaltes Wasser

12 mittelgroße Zwiebeln

1 Tasse Wasser

3 - 4 Eier

500 g Sahne

300 g Emmentaler

Kräutersalz, Chilli

Muskatnuss gemahlen

Kümmel gemahlen

3 - 4 dünne Scheiben durchwachsenen Speck

Zubereitung: Speck würfeln, in Öl auslassen und in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazugeben. Wasser hinzufügen und ca. 5 min. vorgaren.

Das Mehl, die Butter, Salz und Backpulver zu einem Teig verkneten und kühl stellen.

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben.

Anschließend die Eier verrühren, mit Muskatnuss, Kräutersalz und einer deftigen Kräutermischung würzen und mit der Sahne vermengen.

Die Zwiebeln abgießen und auf dem Teig verteilen. Den geriebenen Käse und die Ei-Sahne-Masse darübergerben und bei 180 °C ca. 25 - 30 min. goldgelb backen.

Originalrezept aus unserer Bioküche

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff