

Elsässer Zwiebelkuchen

Zutaten

Für den Teig

200g Mehl
3 EL Wasser
1/2 TL Salz
100g Butter
500g Erbsen oder Bohnen
Pergamentpapier

Belag

600g Zwiebeln
100g Frühstücksspeck
Margarine
Pfeffer
Salz
Muskat

Guß

125g Creme fraiche
50g geriebener Käse
2 Eier

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Salz und Butter einen Mürbeteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Einen ca. 2cm hohen Rand formen. Auf den Boden Pergamentpapier legen und auf diesen 500g Hülsenfrüchte geben und bei 175 Grad Celsius für 15 Minuten blindbacken.

Für den Belag die Zwiebeln in Ringe schneiden, Speck würfeln. Margarine in eine hohe Pfanne geben, erwärmen lassen, den gewürfelten Speck und die Zwiebeln zufügen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, nachwürzen und auf den vorgebackenen Boden geben. Nun den Guss herstellen. Dazu Creme fraiche, Käse und Eier miteinander verquirlen. Den Guss nun über die Gemüse-Speckmischung geben. Den Zwiebelkuchen nun bei 200 Grad Celsius für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Der Zwiebelkuchen ist dann gut, wenn er eine hellbraune Farbe angenommen hat und kaum noch nachgibt, sobald man mit dem Finger oder der Rückseite eines Kochlöffels darauf drückt.