

Zwiebelkuchen

Kuchen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 75 Minuten

ZUTATEN für ... Kuchenstücke		12	24
Boden: Mehl	g	200	400
Butter (zimmerwarm)	g	125	250
Salz	Prise	1	1
Ei (Klasse M)	St.	1	2
Belag: Zwiebeln (weiß)	g	1000	2000
Schmand 25 %	ml	250	500
Mehl	g	70	140
Ei (Klasse M)	St.	3	6
Butter	g	100	200
Bacon (Bauchspeck)	g	100	200
Pfeffer, Salz, Muskat und evtl. Kümmel			

VORBEREITEN:

1. Für 12 Stücke Springform 28 cm Ø fetten, für 24 Stücke Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zwiebeln mit der Küchenmaschine in feine Streifen schneiden.
3. Bacon in feine Streifen schneiden
4. Backofen vorheizen.

ZUBEREITUNG:

Mürbeteig-Boden:

1. Mehl und Butter mit der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten.
2. Salz und Ei zugegeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Mit einem bemehlten Nudelholz den Teig dünn auswalzen. Sowohl in der Springform als auch auf dem Backblech für einen ca. 3 cm hohen Rand sorgen.

Belag:

1. Zwiebel in der Butter goldgelb dünsten.
2. Bacon in Butter rösten und beiseite stellen
3. Schmand und Mehl glatt rühren, Eier zufügen, Zwiebel untermischen, mit Pfeffer, Salz, (Kümmel?) und Muskat abschmecken.
4. Mischung auf dem Kuchenteig verteilen und mit dem gerösteten Speck bestreuen.
5. Bei 200° etwa 40 - 45 Minuten backen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Federweißer

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		~ 40 - 45

Kcal pro Portion: 655 / St. Trennkost: - *R-231.DOC