



Schwäbischer Zwiebelkuchen Mit Speck

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Mehl
½ TL Salz
1 Eigelb
120 g Butter in Flöckchen
75 ml Wasser, eiskaltes
1 kg Zwiebel(n)
3 Zehe/n Knoblauch
200 g Speck, gewürfelt
2 EL Öl
1 EL Mehl, (gehäufter EL)
3 Becher saure Sahne, zu je 100 g
2 TL Senf, scharfer
3 Ei(er)
1 Eigelb
Salz und Pfeffer
1 Majoran
Muskat, gerieben
Mehl, zum Ausrollen
Butter für die Form

NÄHRWERT

Calories: 404 kcal
Serving Size: 1

wobei er auch kalt sehr lecker schmeckt!

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Salz mit dem Eigelb hineingeben. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten, dabei das Wasser hinzufügen. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt 45 Minuten kühl legen.

Inzwischen für die Füllung Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Den Speck in einer breiten Pfanne kräftig ausbraten und leicht kross werden lassen. Das Öl darin erhitzen, Zwiebel zufügen und bei sanfter Hitze glasig und goldgelb, aber nicht braun werden lassen. Den Knoblauch kurz darin mit braten, dann das Mehl darüber sieben, gut untermischen und durchschwitzen, ohne bräunen zu lassen.

Die saure Sahne mit Senf, Eigelb, Eiern und Gewürzen gut verquirlen und unter die noch warme Zwiebelmischung arbeiten. Pikant abschmecken.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen und eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, den Teig am Rand ein wenig hochdrücken.

Die Zwiebelmischung einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 ° (E-Herd) 45 Minuten backen! Den Zwiebelkuchen serviert man lauwarm,