

Zwiebel-Speck-Kuchen

Teig:

250 g Mehl
2 Eigelb
125 g Butter, kalt
15 g Wasser
1 Prise Salz

Füllung:

500 g Zwiebeln
1 EL Butter
125 g Speckwürfel
2 Eiweiß
2 Eier
120 g Sahne
Salz & Pfeffer
1 Prise Kümmel, gemahlen
150 g Gruyère-Käse
50 g Emmentaler



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf kleinster Stufe in Ringe hobeln.
Butter in der Wokpfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und andünsten, danach etwas abkühlen lassen.

Käse mit der groben Microplane reiben.
Eiweiß, Eier und Sahne miteinander verquirlen, Käse, Salz, Pfeffer und gemahlene Kümmel einrühren.

Teig mit dem Teigroller in die gefettete runde Ofenhexe ausrollen und einen Rand hochziehen. Zwiebel-Speck-Masse darauf verteilen und den Käse-Sahne-Guss darüber gießen, etwas glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 30-35 min.** backen.