

Zwiebel-Kuchen Schweizer Art

 happy-mahlzeit.com/2020/03/17/zwiebel-kuchen-schweizer-art/

Zutaten für 1 Springform

Für den Teig:

- 300g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100g Schweineschmalz
- 2 Eigelbe
- 1 TL Salz
- ca. 4 EL kaltes Wasser

Für den Belag:

- 300ml Milch
- 250g Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 gehäufter EL Mehl
- 200g geriebener Schweizer Emmentaler
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Teig das kalte Schmalz in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Dann mit den Knethaken des Rührgeräts das Schmalz einrühren, bis Streusel entstehen. Die Eigelbe und das Salz dazu geben und mit etwas Wasser weiter rühren, bis sich ein zusammenhängender Teig bildet. Wenn er nicht geschmeidig genug sein sollte, noch etwas kaltes Wasser einkneten. Den Teig mit den Händen schnell kurz und kräftig nachkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und den Boden sowie einen ca. 2cm hohen Rand einer gebutterten Springform damit auslegen.

Für die Füllung die Zwiebeln längs halbieren und quer in sehr feine Streifen schneiden. Die Eier mit Mehl und Milch verquirlen, bei mittlerer Hitze mit den Zwiebeln und dem Käse aufkochen und dabei gleichzeitig rühren, bis der Käse sich aufgelöst hat. Herzhaft

mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Lauwarm abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Füllung in die Springform gießen und ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: Jetzt Gote!