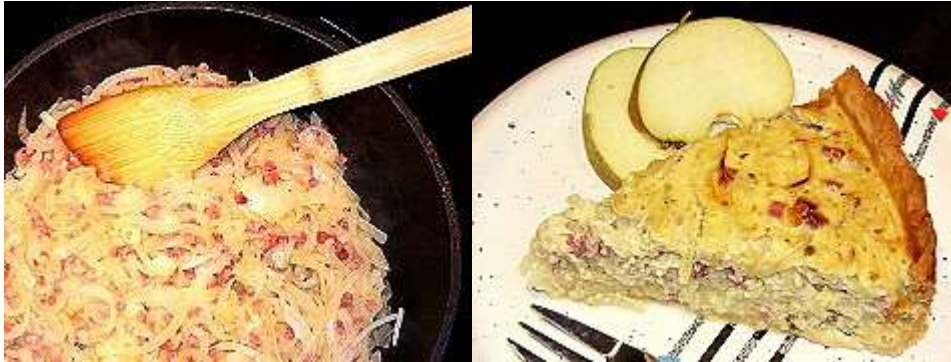


Zwiebelkuchen mit Apfel



Zutaten (4 Personen):

Für den Mürbeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 75 g Butter in Flocken
- 1-2 EL Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Für den Belag:

- 1 EL Öl
- 150 g geräucherter Speck
- 2-3 Gemüsezwiebeln
- 4 Eier
- 250 ml saure Sahne
- 1 Apfel (Boskop)
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz, Zucker, Milch und der flöckchenweise zugefügten Butter einen Teig kneten. Den Teig zur Kugel formen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zum Speck geben und glasig andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen. Den Apfel schälen und raspeln. Die Pfanne vom Herd nehmen, Apfel, saure Sahne und Eier unterrühren und nochmal kräftig abschmecken.

Eine Springform (26cm) einfetten. Den Teig in die Form geben. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 50 Minuten backen.

Tipp: Für ein Blech die angegebenen Mengen verdoppeln.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Kochzeitschrift abgetippt.