

Zwiebelkuchen

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Zutaten:

6 mittelgroße Zwiebeln
2 Eier
200g Mehl
200g Schmand
250g mittelalten Holländer
250g Speckwürfel
Salz, Pfeffer, Muskat

Silikonform „glatte Runde“, Extra-Chef, Rührschüssel, Profi-Mahlwerk, Klick-Trio

1. Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Speck in der Pfanne auslassen
3. Zwiebeln schälen und im Extrachef fein zerkleinern.
4. Mehl und Eier in der Rührschüssel glattrühren.
5. Käse im Mahlwerk reiben.
6. Käse mit dem Schmand und den Zwiebeln zum Teig geben, Salz und Pfeffer zugeben und Muskat mit der kleinen Reibe aus dem Klick-Trio reiben. Alles gut verrühren.
7. In die gefettete Silikonform geben.
8. 25 Minuten backen und kurz abkühlen lassen.

Dazu passt: Federweißer

Tipps:

- Statt der glatten Runde eignen sich auch zwei Silikonformen Ecki oder die Ultra 3,3l Auflaufform (hier sowohl die form als auch den Deckel mit der Hälfte des Teiges füllen). Die Halbe Menge funktioniert auch in 20 Minuten im Mikrogrill bei indirekter Hitze
- Käse lässt sich auch im Mahlchef oder der feinen Reibe reiben.