

Zwiebelkuchen

Rezept von
Emilie Schuker

Zutaten

3 Eier
1 Eßl. Mehl
1 Becher Sauerrahm
1 Becher Süße Sahne
1 Suppenteller feingeschnittene Zwiebeln
Etwas Fett
Salz, Pfeffer, Kümmel

Teig

Für den Boden wird ein Hefeteig verwendet

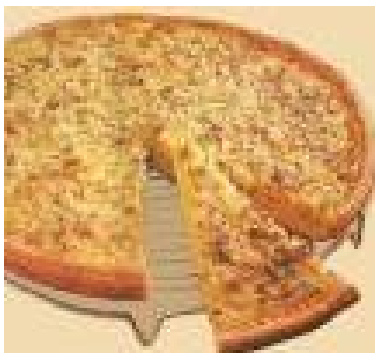


Zubereitung

Die Zwiebeln mit etwas Fett dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit den übrigen Zutaten verrühren, die gedämpften Zwiebeln zugeben und auf den Teig streichen. Evtl. etwas Kümmel darüber streuen.

Variante

Zusammen mit den Zwiebeln etwa 100 g Speckwürfel anbraten.



Backzeit

60 Min. bei 200 Grad.



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.