

Zwiebelkuchen mit Kümmel für 4 Personen



für den Teig:

300 g Weizenmehl

125 g kalte Butter

½ TL Salz

2 Eiern

in Flöckchen mit

auf eine Arbeitsfläche geben und mit rasch zu einem Mürbteig verkneten.

1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Springform fetten und mit Mehl ausstäuben.

Teig ausrollen, die Form damit auslegen und

einen fingerdicken Rand hochziehen.

Mehrmals einstechen und bei 180°C ca. 5 Minuten vorbacken.

Belag:

300g Zwiebeln

200 g Schmand

3 Eiern

1 TL Speisestärke

1 TL Kümmel

1 TL Salz

½ TL Muskat

½ TL Pfeffer

fein hacken und mit

und

vermischen.

Auf den Boden geben und auf mittlerer Schiene

ca. 50 Minuten fertigbacken.