

Rezept für Badischen Zwiebelkuchen

Zutaten:

für ein großes Backblech

Für den Teig

- 400 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter

Für den Belag

- 1,5 kg. Zwiebeln
(Am besten gelbe Speisezwiebeln, es können aber auch rote und weiße Zwiebeln sowie Schalotten verarbeitet werden.)
- 2 EL Öl
- 6 Eier
- 600 g Sauerrahm
- optional: Kümmel (nach Belieben)
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss gerieben



Zubereitung:

1. Teigzutaten verkneten. Eventuell etwas Wasser unterkneten. Teig etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Zwiebeln schälen und klein hacken und 10 Minuten in der Pfanne glasig dünsten.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen.
4. Sauerrahm und Eier verrühren. Wenn gewünscht Kümmel zugeben. Die abgekühlten Zwiebeln unterheben und die Masse abschmecken.
5. Backblech fetten, Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und das Blech damit belegen. Rand an den Seiten hochdrücken. Zwiebel/Eiergussmasse auf das Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40-45 Minuten backen.

Besonders lecker schmeckt der Zwiebelkuchen mit jungem Wein oder Most.