

Zwiebelkuchen

Zutaten:

5 Stolze Willys
1 Kilo Gemüsezwiebeln
250 g geriebener Käse
(Edamer oder Gouda)

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz,
1 Prise Muskat
125 g Butter
2 Eier
2 EL Weißwein

Für den Guss:

200 g Sahne
1 Becher Schmand
5 Eier
1 Prise Zimt,
1 Prise Muskat
1 Teelöffel Brühe
etwas Kümmel

Zubereitung:

- Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in der Pfanne mit etwas Fett dünsten bis sie glasig sind,

- 13 -

Zubereitung:

- Gemüsezwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in der Pfanne mit etwas Fett dünsten bis sie glasig sind,

- die Zutaten für den Teig vermischen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

- den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, Rand hochdrücken

- die Hälfte des geriebenen Käses auf den Teig streuen,

- Stolze Willys in 1-cm-dicke Stücke schneiden, mit der Zwiebelmasse vermischen und ebenfalls auf dem Teig verteilen

- die Zutaten für den Guss mit dem Mixstab vermischen und auf die Masse geben, die andere Hälfte Käse darüber streuen

- bei 200 ° C ca. 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen

Tipp: Schmeckt super mit eisgekühltem Federweißer !!!!