

Berner Zwiebelkuchen



Zubereitungszeit

30 Minuten + über Nacht ruhen lassen + ca.
40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 590 kcal

Eiweiss: 16 g

Fett: 39 g

Kohlenhydrate: 43 g

Zutaten für 4 Portionen

1	Kuchenblech à 24 cm Ø
350 g	Zwiebeln
70 g	Speckwürfel
40 g	geriebener Greyerzer
1 dl	Milch
1 dl	Rahm
1	kleines Ei à ca. 50 g
20 g	Mehl
0.5 TL	Salz
	weisser Pfeffer
	Muskat
	Paprika

Kuchenteig

40 g	Butter, kalt
40 g	Schweinefett, kalt
175 g	Mehl
0.5 dl	Wasser
0.5 TL	Salz

Zubereitung

1. Am Vortag: Für den Teig Butter und Fett in Würfeln zum Mehl geben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Wasser und Salz beifügen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig auswallen, auf das eingefettete Blech geben und über Nacht gekühlt ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag: Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebeln halbieren, in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln zugeben, kurz mitdünsten. In einer Schüssel abkühlen lassen. Käse dazugeben und mischen. Auf dem Teig verteilen.
3. Milch, Rahm, Ei und Mehl verquirlen. Guss mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Über die Zwiebelmischung verteilen. Zwiebelkuchen in der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen.