

Berner Zwiebelkuchen

(4 Pers., 40 Min.)



Zutaten:

- 200 g Mehl
- ½ TL Salz
- 75 g Butter, in Stücken, kalt
- 1 dl Wasser
- 40 g Butter
- 700 g Zwiebeln
- 4 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- Butterflöckli

Anleitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln fein hacken und bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ca. 15 Min. andämpfen, etwas abkühlen.
4. Eier mit Rahm verrühren, würzen, mit den Zwiebeln mischen.
5. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
6. Zwiebelmasse daraufgeben, Butterflöckli darauf verteilen.
7. Ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens backen.
8. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

Tipp:

Ich habe für meinen Zwiebelkuchen den Anna's Best Dinkelblätterteig Vollkorn verwendet und rote Zwiebeln gebraucht, da wir diese am liebsten haben. :-)) Auf die Butterflöckli am Schluss habe ich verzichtet. In der Tat schmeckt der Zwiebelkuchen lauwarm am besten!

Quelle:

Inspiziert durch ein Rezept von bettybossi.ch