

Zwiebelkuchen ohne Boden

*Schmackhafter Zwiebelkuchen ohne Boden
– für ein ganzes Blech oder die halbe Menge für eine Kuchenform (Dm. ca. 28 cm).*

Zutaten:

12 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt

4 Eier

500 g Käse (bspw. mittelalter Gouda)

200 g Schinkenspeck, gewürfelt // angebraten

400 g Mehl

500 ml Sauerrahm

Kräutersalz und Pfeffer

Kümmel nach Bedarf

*Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln,
Käse reiben.*

*Eier und Sauerrahm verschlagen,
anschließend das Mehl einrühren.*

*350 g Käse mit den Zwiebeln und dem Schinken vermischen
und in den Teig einrühren.*

Mit Kräutersalz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

*Den Teig auf ein Backblech streichen,
den restlichen Käse darüber streuen
und bei 180° C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 bis 30 min
goldbraun backen.*

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!