Zwiebelkuchen (nach Muttern)

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Belegte Brote und Brötchen, Blechkuchen, Buffets, Single, Überbacken, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

1 Packung Blätterteig
1 kg Zwiebel
1/4 kg durchzogener Speck (Würfelspeck geht schneller)
1/4 L Sauerrahm
3 Eier
Salz
Pfeffer
1 KL Paprikapulver

Zubereitung

Den Blätterteig auf ein mit wasser ausgespültes Backblech legen.
Den Speck kleinwürfelig schneiden und anrösten.
Danach die in Ringe geschnittenen Zwiebeln ebenso anrösten.
Wenn alles bräunlich gefärbt ist, vertreilt man es gleichmäßig auf dem Blätterteig.
In einer Schüssel versprudelt man den Rahm mit den drei Eiern, salzt sie etwas, und würzt sie mit Pfeffer und Paprika.
Die Sauce leert man nun über den Blätterteig mit der Speck-Zwiebel-Mischung.
Man bäckt den Zwiebelkuchen etwa 20 Minuten im vorgeheiztem Backrohr auf ca. 200°C Heißluft.
Nach 10 Minuten die Hitze zurückschalten auf 180°C.