

# Badischer Zwiebelkuchen

Von Katja Even, Kaiserslautern

## **Zutaten**

### **Für den Teig**

130 g Mehl  
65 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

### **Für den Belag**

500 g Zwiebeln  
150 g Speckwürfel  
200 g Sahne  
2 Eier  
frisch gemahlener Pfeffer, etwas Salz  
2 TL Kümmel (Alternative: 100 g geriebener Emmentaler)  
Butter zum Anbraten

## **Zubereitung**

Mehl, Butter und Ei mit einer Prise Salz in einer Schüssel oder auf der Küchenarbeitsplatte zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebeln abziehen und grob hacken, Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und den gewürfelten Speck anbraten. Die Zwiebeln untermischen und glasigdünsten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Springform (Durchmesser: 26 cm) mit Butter ausfetten, den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen, in die Springform legen und am Rand hochziehen. Die Zwiebel-Speck-Mischung darauf verteilen.

Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, über den Zwiebelkuchen gießen und mit dem Kümmel bestreuen, alternativ mit geriebenem Emmentaler.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Dazu passt: Federweißer (neuer Wein, neuer Süsser) oder Traubensaftschorle und als Beilage grüner Salat!