



## Zwiebelkuchen

### Zutaten:

1 Paket TK Blätterteig  
750 g Zwiebeln  
250 g durchwachsener Speck  
50 g Margarine  
Mehl zum Ausrollen  
3 Eier  
¼ l saure Sahne  
Salz  
1 TL Kümmel

### Zubereitung:

Blätterteig auftauen, Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Speck fein würfeln und in einer Pfanne 3 Min. anbraten, Margarine dazu geben, Zwiebeln ca. 10 Min. glasig braten. Eine 26 cm Springform mit kaltem Wasser ausspülen. Den auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausgerollten Teig in der Form mit Rand auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zwiebel-Speck-Mischung auf dem Teig verteilen. Die mit Sahne, Salz und Kümmel verquirlten Eier darüber gießen. 40 Min. bei 220° C im vorgeheiztem Backofen auf der mittleren Schiene backen.

Ein kleines Gästeessen zu jungem Wein oder Bier.