

Zwiebelfladen

Rezeptidee: Betti Bossy

Kuchenteig

200g Mehl
0.5TL Salz
75g Butter,in Stücken,kalt
1dl Wasser

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Belag

40g Butter
700g Zwiebeln,fein gehackt
4 Eier
2dl Vollrahm
1TL Salz
wenig Pfeffer
Butterflöckli

- Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ca. 15 Min. andämpfen, etwas abkühlen. Eier mit Rahm verrühren, würzen, mit den Zwiebeln mischen.
- Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebelmasse daraufgeben, Butterflöckli darauf verteilen.
- Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

