



Zwiebelkuchen Elsässer Art

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Das klassische Elsässer Zwiebelkuchen Rezept mit einem pikantem Kräuterdip

Zutaten

- Für den geriebenen Mürbeteig, ausreichend für ein Backofenblech :
- 500 g Mehl
- 300 g Butter
- 1 Ei
- 175 g Wasser
- Etwas Salz
- Für die Zwiebelkuchenmasse:
- 1,5 kg Zwiebeln
- 4 Becher Sahne
- 5 ganze Eier
- Gewürze wie Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß, etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Der geriebenen Mürbeteig:

Schritt2

Die weiche Butter mit dem Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten. 30 min. "ruhen" lassen, ausrollen, das Blech bestücken, anpassen. Ca.10 min bei 180 ° C "blind" vorbacken.

Schritt3

Die Auflage:

Schritt4

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, 4 - 5 min. in Butterschmalz glasig anschwitzen, etwas

auskühlen lassen.

Schritt5

Die Sahne mit den ganzen Eiern zu gleichen Teilen verquirlen, vermengen. Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss darüber geben.

Schritt6

Die Masse gleichmäßig auf dem vorbereiteten Boden verteilen,

Schritt7

nochmals ca. 35 - 40 min. bei 180 ° C zu Ende backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In beliebig große Stücke schneiden, lauwarm servieren, dazu einen Dip reichen aus:

Schritt10

Cremè fraiche, gehackten Kräutern nach der Jahreszeit, etwas Senf, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer eventuell etwas Zucker.

Tags: hausgemacht, national, regional

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)755
- Fett (g)52
- KH (g)56
- Eiweiss (g)16
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelkuchen-elsaesser-art/>