

Zwiebelkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Quark
80 ml Öl
1½ Päckchen Backpulver
80 ml Milch
½ TL Salz
450 g Mehl

Belag:

1 kg Zwiebeln
400 g Sahne
8 Scheiben gekochter Schinken
6 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- In einer Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten.
- Den Schinken klein schneiden und zu den Zwiebeln geben.
- Sahne, Eigelb und Gewürze verrühren.
- Eigelbmasse in die Pfanne geben.
- Die Zwiebel – Ei – Masse aufkochen lassen bis sie zu stocken beginnt.
- Dann die Masse auf den ausgerollten Teig geben.
- Bei 200° C etwa 25 – 30 Minuten backen.