

Französischer Zwiebelkuchen

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
3 EL kaltes Wasser
500 g Zwiebeln
25 g Butter
150 g Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Butter oder Margarine und Kaltem Wasser einen Mürbeteig zubereiten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in Butter etwa eine halbe Stunde dünsten, bis sie sehr weich sind. Vom Herd nehmen, Sahne, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen.

Den Mürbeteig möglichst dünn ausrollen, mit zwei Dritteln eine Springform auslegen und die Füllung auf den Boden geben.

Den Deckel aus dem restlichen Teig drauf und das Ganze 30 bis 35 Minuten bei 200 Grad backen.