

+++ Bölletünne

Zwiebelwähe

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für ein Backblech von 28–30 cm Ø, gefettet

Geriebener Hefeteig

200 g **Weiss- oder Ruchmehl**

½ Teelöffel **Salz**

80 g **Butter**, in Stücken, kalt

¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt

1 dl **Wasser**

in einer Schüssel mischen

beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

Hefe anrühren, beigeben, mit dem Teighörnchen rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Teig rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen

Belag

100 g **Speckwürfeli**

in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, in eine Schüssel geben. Hitze reduzieren

500 g **Zwiebeln**, in Streifen

knapp weich dämpfen, in die Schüssel geben, mischen, auskühlen, auf dem Teigboden verteilen

Guss

2 dl **Vollrahm**

1 dl **Milch**

2 **Eier**

1 Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles gut verrühren, über den Belag giessen

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Wähe herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus der Form nehmen, noch warm servieren.

Pro Person: 46 g Fett, 17 g Eiweiss, 47 g Kohlenhydrate, 2805 kJ (671 kcal)

Schaffhausen

