

Berner Zwiebelkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

Kuchenteig

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz

75 g Butter, in Stücken, kalt

1 dl Wasser

40 g Butter

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von 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

700 g Zwiebeln, fein gehackt

4 Eier

2 dl Vollrahm

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Butterflöckli

1. 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.
2. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm 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.

Tipp: Der Zwiebelkuchen schmeckt lauwarm am besten.

Schneller gehts: mit einem ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø).