

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Zwiebelkuchen Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Herzhaft, Quiche, Gemüse

---

Für 2 Personen

|       |                 |              |
|-------|-----------------|--------------|
| 200 g | Kuchenteig      | 1 dl Rahm    |
|       | weiche Butter   | 1 dl Milch   |
| 1     | kleine Zwiebel  | Salz         |
| 40 g  | Frühstücksspeck | Pfeffermühle |
| 2     | Eier            | Cayenne      |
| 50 g  | Magerquark      | Muskatnuss   |

---

Kuchenteig (vgl. Zwiebelkuchen) auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ein Backblech von ca. 20 cm Durchmesser mit weicher Butter auspinseln und mit dem Teig auslegen. Damit die Rahm-Eier-Mischung nicht unter den Teig fließen kann, sollten Sie den Teig über den Rand des Blechs hinausziehen und am äußeren Rand gut andrücken. Teig anschließend mit einer Gabel dicht einstechen und bis zum Gebrauch kaltstellen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden. Weil der Speck genügend eigenes Fett besitzt, kann er in einer trockenen, beschichteten Pfanne problemlos knusprig gebraten werden. Speck anschließend auf einem Küchenpapier entfetten. Die Zwiebelstreifen im zurückgebliebenen Fett goldgelb dünsten. Sollte dafür das Fett nicht ausreichen, kann mit wenig Butter nachgeholfen werden. Dann auch die Zwiebelstreifen auf Küchenpapier entfetten und auskühlen lassen. Eier, Magerquark, Rahm und Milch mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren und vorsichtig mit Salz, wenig weißem Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch Cayenne sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. PS Die Quiche kann nach Belieben mit anderen Zutaten hergestellt werden. Wenn Sie Zwiebeln nicht mögen, dann ersetzen Sie diese durch 100 g gedünstete Lauchstreifen oder durch 100 g sautierten Spinat oder gar durch blanchierte Spargelspitzen. Auch mit 50 g geriebenem Cruyère schmeckt der Kuchen köstlich und läßt die Zeit durch den behaglichen Duft aus Großmutter's Küche gleichsam stillstehen.