



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Berner Zwiebelkuchen



**Chlepfen-Annis Pouletbrüstli, Gefüllt mit Dörrfrucht,
Nudeln mit Saisongemüse**



Grossmuettis Süssmoschcreme vom Emmital

Zutaten:

Zubereitung:

Berner Zwiebelkuchen

200 g	Mehl	
100 g	Butter	
1 TL	Salz	
3 EL	Wasser	kalt
500 g	Zwiebeln	
150 g	Speck	durchwachsen, gewürfelt
2 Stk.	Eier	
	Cayenne, Salz, Pfeffer	
1/4 L	Rahm/Creme fraiche	je zur Hälfte
2 Stk.	Eigelb	

Berner Zwiebelkuchen:

Aus Mehl, Butter, Salz und dem kalten Wasser rasch einen Mürbeteig kneten und abgedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit ausfüllen. Mit der Messerspitze oder einer Gabel einige kleine Löcher in den Boden stechen, damit er sich nicht wölbt. Ein passend zurechtgeschnittenes Pergamentpapier darauflegen und mit winzig kleinen Kieselsteinen (oder getrockneten Bohnenkernen) beschweren. Im Backofen bei 200 bis 250 Grad etwa 12 bis 15 Minuten blindbacken. Die Zwiebeln und die Speckwürfel in Butter und Öl dünsten und dabei gelegentlich umrühren, bis sie weich und hellgelb, aber nicht braun sind.

In einer Schüssel Rahm, Milch, Eier und Eigelb mit Salz und Pfeffer und Cayenne mit der Gabel schaumig schlagen. Die Zwiebeln unterrühren.

Fertigstellung des Kuchens:

Die Teigform auf ein Backblech stellen, das aus dem Ofen herausragt, sodass die Form vor der Öffnung des Backofens steht und man sie mit der Zwiebelmasse füllen kann und nur noch in den Ofen zu schieben braucht, ohne sie noch einmal transportieren zu müssen. Im auf 175-190 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun überbacken. Heiss in dreieckige Stücke geteilt, auftragen.