



Berner Zwiebelkuchen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

📅 Backen: ca. 35 Min.

📅 Kühl stellen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 363 kcal, F 26 g, Kh 25 g, E 8 g

Zutaten

für 4 Personen

200 g Mehl
0.5 TL Salz
75 g Butter, in Stücken, kalt
1 dl Wasser

40 g Butter
700 g Zwiebeln, fein gehackt
4 Eier
2 dl Vollrahm
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Butterflöckli

Und so wirds gemacht:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, 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.
2. 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.
3. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebelmasse daraufgeben, Butterflöckli darauf verteilen.
4. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen.

Form: Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

Tipp: Der Zwiebelkuchen schmeckt lauwarm am besten.

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