Zwiebelkuchen

200g Mehl,

100g Butter,

½ Teel. Salz

1 Ei

½ Backpulver

etwas Wasser (2 El)

aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen

2/3 des Teiges auf den Boden einer Springform ausrollen,

mit dem verbleibenden Rest die Außenwand der Form bedecken.

Für die Füllung:

600 g Zwiebeln in Ringe schneiden und mit

30 g Butter dünsten.

100 g durchwachsener Speck würfeln

1 Becher saure Sahne

1 Teel. gemahlener Kümmel und 1 Teel. ganzer Kümmel

½ Teel. Salz

100 g Käseraspel (Gouda)

2 Eier

} Diese Zutaten zu den erkalteten Zwiebeln geben und die Masse in die vorbereitete Springform geben.

Bei 175^0 Heißluft etwa 40 – 45 Minuten abbacken.