Zwiebelkuchen

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Quark
» 400g Mehl
» 6EL Milch
» 5 Ei(er)
» 9EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 1 Pk. Backpulver
» 1,5kg Zwiebel(n)
» 400g Saure Sahne
» Muskat
» 200g Frühstücksspeck

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Quark mit Mehl, Milch, 1Ei, 7EL Öl, Salz, Pfeffer und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 30min kalt stellen.

2. Ofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln abziehen und in Ringe teilen. In 2EL heißem Öl ca. 10min dünsten. Sauerrahm und Eier unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Ein Blech fetten. Teig darauf ausrollen, dabei einen kleinen Rand formen. Die Zwiebelmischung darauf verteilen und den gewürfelten Speck darüber geben. Im Ofen ca. 30min backen.

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 241

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke