



Zwiebelkuchen mit Quark-Öl-Teig

4-6 Portionen (1 Backblech)

200g Quark (20%)

12 EL Öl

6 EL Milch

4 Eier

Salz

400 g Mehl, evtl. etwas mehr

1 P. Weinstein [Backpulver]

300 g durchwachsenen Speck

1000 g Zwiebeln (gerne rot und weiß gemischt)

250 g Saure Sahne

- Speck würfeln
- Zwiebeln pellen, halbieren und längs oder quer in feine Scheiben schneiden
- 3 Eier mit der sauren Sahne verrühren, leicht salzen
- Backofen auf 210° (Ober-/Unterhitze) vorheizen

4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln zugeben und bei nicht zu großer Hitze die Zwiebeln glasig und weich dünsten. Quark, restliches Öl, Milch und das vierte Ei vermengen. Eine kräftige Prise Salz zugeben. Dann nach und nach das Mehl und den Weinstein unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und dabei die Ränder hochziehen, damit später die Eimasse nicht unter den Teig läuft. Die gedünsteten Zwiebeln auf dem Teig verteilen, alles mit der Ei-Sahne-Masse begießen und 15-20 Min. in den Ofen geben.

Dazu: Federweißer oder trockener Weißwein, vorzugsweise Riesling