

Schaffhauser Bölletünne (Zwiebelkuchen)

Zutaten

Für 1 Blech von 28 cm Ø
Für 8 Stück

Backpapier
Klarsichtfolie

Teig:
250 g Mehl
1 TL Salz
100 g kalte Butter
1 EL Essig
ca. 1 dl Wasser
(oder Fertig-Butterkuchenteig)

Belag:
750 g Zwiebeln, in Streifen
2 EL Butter
75 g magere Speckwürfelchen

Guss:
1 dl Milch
200 g Crème fraîche
2 Eier
1/2 TL Kümmel, nach Belieben
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Teig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Wasser hineingiessen.
2. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
3. Belag: Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebeln und Speckwürfelchen dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen, ohne dass die Zwiebeln Farbe annehmen. Auskühlen lassen.
4. Guss: Milch, Crème fraîche und Eier in einem Massbecher verquirlen, würzen.
5. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im mit Backpapier belegten Blech auslegen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200°C).
6. Zwiebelgemisch auf dem Teigboden verteilen. Guss darüber giessen. Bölletünne auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 385 kcal, 8g Eiweiss, 26g Fett, 29g Kohlenhydrate.