

# Zwiebelkuchen Elsässer Art

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Das klassische Elsässer Zwiebelkuchen Rezept mit einem pikantem Kräuterdip

## Zutaten

- Für den geriebenen Mürbeteig, ausreichend für ein Backofenblech :
- 500 g Mehl
- 300 g Butter
- 1 Ei
- 175 g Wasser
- Etwas Salz
- Für die Zwiebelkuchenmasse:
- 1,5 kg Zwiebeln
- 4 Becher Sahne
- 5 ganze Eier
- Gewürze wie Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß, etwas Butterschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der geriebenen Mürbeteig:

### Schritt2

Die weiche Butter mit dem Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten. 30 min. "ruhen" lassen, ausrollen, das Blech bestücken, anpassen. Ca.10 min bei 180 ° C "blind" vorbacken.

### Schritt3

Die Auflage:

### Schritt4

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, 4 - 5 min. in Butterschmalz glasig anschwitzen, etwas

auskühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Sahne mit den ganzen Eiern zu gleichen Teilen verquirlen, vermengen. Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss darüber geben.

### **Schritt6**

Die Masse gleichmäßig auf dem vorbereiteten Boden verteilen,

### **Schritt7**

nochmals ca. 35 - 40 min. bei 180 ° C zu Ende backen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

In beliebig große Stücke schneiden, lauwarm servieren, dazu einen Dip reichen aus:

### **Schritt10**

Cremè fraiche, gehackten Kräutern nach der Jahreszeit, etwas Senf, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer eventuell etwas Zucker.

**Tags:** elsässer rezept, hausgemacht, national, regional

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)755
- Fett (g)52
- KH (g)56
- Eiweiss (g)16
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelkuchen-elsaesser-art/>