

## Zwiebelkuchen

### **Zutaten für 2 Personen:**

200g Mehl  
1TL Salz  
1 Eigelb  
100g Butter oder Margarine  
2 EL Wasser, Kalt  
1 kg Zwiebeln, geschnitten  
250 g Schinkenspeck  
3 Eier  
50 g Mehl  
1 Becher saure Sahne  
Salz und Pfeffer  
Muskat, gerieben



### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln andünsten mit 250 g gewürfelmtem Schinkenspeck, mit 3 verschlagenen Eiern und 50 g Mehl vermischen.
2. Aus 200 g Mehl, 1 TL Salz, 1 Eigelb, 100 g Butter oder Margarine, 2 EL kaltem Wasser den Teig zubereiten und auf dem Backblech verteilen.
3. 1 Becher saure Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Zwiebelmasse mischen und auf dem Teig verteilen, bei 200° ca. 60 Min. backen

Und dann heiß mit einem leckeren Weißwein genießen.