

## Allgäuer Zwiebelkuchen mit Speck

### Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig: 150 g Mehl, 100 g kalte Butter, 50 g gemahlene Mandeln, 1 EL Zucker, Salz, 1 Ei

Für den Belag: 1 kg. Zwiebeln, 100 g durchwachsener Räucherspeck, 1 Bund Petersilie, 125 g Obers, 125 g Creme fraiche, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Teig bereiten und in Frischhaltefolie gewickelt kühl eine halbe Stunde rasten lassen.

Zwiebel in Streifen schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslaufen lassen, die Zwiebeln dazu geben und goldbraun dünsten und abkühlen lassen.

Petersilie hacken und mit Obers, Creme fraiche und den Eiern verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Auflaufform einfetten. Backofen auf 180 ° vorheizen. Den Teig in Größe der Form oder des Blechs ausrollen und darauf legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen und mit dem Überguss übergießen. 35 – 40 Minuten backen



REZEPTE für



Alexandra Schicho

Mühlwang 76

4690 Rüstorf

e-Mail: [alexandraschicho@gmail.com](mailto:alexandraschicho@gmail.com)

Zubereitung ca. 85 Minuten, 6 Personen, 585 kcal pro Portion