

Schon  
probiert?

SAMMEL-  
KARTE  
Nr. 2

# Lehmanns Zwiebelkuchen

## Zutaten:

### Teig:

250 g Mehl  
140 g kalte Butter  
1 Ei  
1 EL kaltes Wasser  
0,5 TL Salz

### Füllung:

700 g Zwiebeln, ungeputzt  
400 g saure Sahne oder Schmand  
180 g »Der Blaue«, am besten reif  
180 g würziger Hartkäse z.B. Bergkäse  
50 g Butter, 4 Eier, 2 Eigelb  
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

## Zubereitung:

Für den Teig die kalte Butter würfeln. Mehl, Ei, Salz und das Wasser dazu geben und daraus einen Teig kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einpacken und ca 30 min im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Füllung Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelstreifen anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel nach Belieben würzen, und alles beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den „Blauen“ grob würfeln und den Hartkäse reiben.

Die Eier, das Eigelb und die saure Sahne bzw. den Schmand verquirlen, anschließend den Käse und die Zwiebeln dazu geben und vermischen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen und in eine 28er Kuchenform legen .

Die Zwiebel - Eimasse hinein füllen und den überstehenden Rand abschneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze oder 170°C Umluft ca. 35 - 40 min backen.



**KÄSE LEHMANN**

[WWW.KAESE-LEHMANN.COM](http://WWW.KAESE-LEHMANN.COM)

