

Pikanter Käse-Speckkuchen



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei öfters umrühren.

Die Eier verrühren. Die Milch mit dem Obers, den Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat, dem Käse und Speck mischen.

Die Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Eier Speck Mischung auf den Teig geben. Im heißen Backofen in 40-45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke geschnitten servieren.

Zutaten

200 g Mehl

100 g kalte Butter

1 Eigelb

Salz

3 Zwiebeln

200 g geräucherter Speck

Öl

3 Eier

150 ml Milch

200 ml Schlagobers

3 EL geriebener Käse, würzig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat frisch gerieben