

Speck-Zwiebel-Käsekuchen aus dem Jurapark

Aargau

Hauptgang



Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Ruhezeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- Teig
- 130g Mehl
 - 65g Butter
 - 50ml Wasser
 - 2g Salz
- Füllung
- 200g geschnetzelte Zwiebeln
 - 200g Kochspeck, in Streifen geschnitten
 - 200g Juraparkkäse, geraffelt
- Guss
- 20g Butter
 - 1.5dl Milch
 - 1dl Vollrahm
 - 2 Eier
 - 20g Mehl
 - Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Für den Teig Mehl sieben und Salz im Wasser auflösen.
- Kalte Butter zum Mehl geben und im Rührkessel fein reiben oder zwischen den Händen reiben, bis feine Krümel entstehen.
- Salzwasser begeben und rasch zu einem Teig verkneten. Nur kurz kneten, sonst wird er zäh. Vor dem Weiterverarbeiten eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für den Guss alle Zutaten mischen.
- Für die Füllung Zwiebeln in einer Pfanne andünsten, je nach Vorliebe bräunen. Speck in der Pfanne anbraten, Fett abgiessen. Teig 2mm dick auswallen, mit Speck, Zwiebeln und Käse belegen.
- Guss darüber giessen.
- Bei 200° C ca. 30 Minuten backen.