

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Silkes Zwiebelkuchen mit Federweißer

Für den Teig:

- 175 g Weizenvollkornmehl
- ½ TL Kräutersalz
- 75 g Butter, kalt

Für die Creme:

- 2-4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 250 g Creme fraiche
- 1 EL Weizenvollkornmehl
- 3 Eier
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- Paprikagewürz, gemahlen
- Salz & Pfeffer

Zum Genießen:

- 1 Flasche Federweißer oder Rheinischer Roten Sauser

Zubereitung:

- Weizenvollkornmehl mit Salz, Wasser und der Butter schnell zu einem Teig verkneten. Eine Springform damit auskleiden und den Rand ca. 2 cm hoch ziehen. 30 Minuten ruhen lassen.
- Anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200°C im Backofen ca. 10 min vorbacken.
- Zwiebeln und Knoblauch putzen. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben hobeln, Knoblauch fein würfeln. Beides in der Butter glasig dünsten.
- Die Creme fraiche mit Weizenvollkornmehl, Eiern und dem gedünsteten Zwiebel-Knobi-Mix verrühren und mit Brühe und Gewürzen abschmecken.
- Creme fraiche Mischung auf den vorgebackenen Teig geben und bei 200°C 25 min backen.
- Mit Federweißer oder Roten Sauser servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos