

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Jessica Lerchenmüller

Zwiebelkuchen

Zutaten :

Für den Teig:

300 g Dinkelmehl

75 g Vorarlberger Riebelgriess

Prise Salz

80 g Butter

80 ml Mineralwasser

Für die Füllung:

300 g rote Zwiebeln

1 Birne

3 Eier (gr. M)

75 ml Milch

2 EL Apfelessig

180 g Vorarlberger Bergkäse

70 g Vorarlberger Spätzlekäse

1 TL Honig

1 TL Salz

Etwas Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.

Dinkelmehl, Riebelgriess und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Butter und das Mineralwasser hinzufügen. Mithilfe einer Küchenmaschine oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu krümelig ist, noch etwas Wasser zufügen. Anschließend 25–30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in feine Ringe hobeln. Den Käse mit einer Käseibe fein reiben. Eier, Milch, Apfelessig, Honig und Salz vermengen. Den Käse hinzufügen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in die vorbereitete Form drücken. Die Zwiebelringe und die Birnenscheiben gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Anschließend die Eier-Käse-Mischung darübergießen und mit etwas Pfeffer würzen. Im heißen Ofen (Mitte) bei 180° C (Ober-/Unterhitze) 25–30 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Rezept: Jessica Lerchenmüller, vollmundig.org