Zwiebelwähe

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Mürbeteig:
200 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
Salz

Belag:
600 g Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
200 g Schinkenspeck
Salz, Pfeffer

2 Eier
100 g Sahne

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 225°C
Umluft: 225°C
Gas: 225°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und 30 Min. kühl stellen.In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und in kleine Würfel hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinkenspeck darin anbraten. Zwiebel zufügen und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Eier und Sahne verquirlen und unter die Zwiebel-Schinkenspeck-Masse heben.
Mürbeteig zwischen **zwei Dauerbackunterlagen** ausrollen, die obere Folie abziehen und mit dem **Pizza-Star** (26cm) ausstechen,und auf den **Thermo-Star** umsetzen. Mit dem restlichen Teig einen Rand in der Form mit dem **Rolli-Set** andrücken.

Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen bei 225° C.

Tipp:
Für die Maxi-Schnitte einen pikanten Quark-Ölteig zubereiten. Die Zutaten für die Füllung verdoppeln und darauf verteilen.