

Berner Zibelechueche

Für einen Kuchen (ca. 4-6 Personen) à 32cm Ø

Zuetate

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 0.5 TL Salz
- 60 g Butter, kalt
- 1 dl Wasser
- Optional: 0.5 Bund Thymian, Blättchen gezupft und gehackt

Für die Füllung:

- 700 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 4 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer & Muskatnuss

Für den Schluss: Einige Butterflöckli

U so geits

1. Mehl und Salz (optional mit dem Thymian) in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Zwiebeln schälen, fein hacken. Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ca. 10 Min. andämpfen, etwas abkühlen. Eier mit dem Rahm verrühren, würzen, mit den Zwiebeln mischen.
3. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebelmasse und die Butterflöckli darauf verteilen.
4. Backen: ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Wähe etwas abkühlen, anrichten.

Ä Guetä!

Ichoufslichte

- 200g Mehl
- 1 Butter
- 700g Zwiebeln
- 4 Eier
- 2dl Vollrahm
- Rahm
- Optional: 1 Bund Thymian
- Gewürze: Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Bis auf Pfeffer und Muskatnuss findest du alle Zutaten in deinem Rüedu!