Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Pikanter Käse-Speckkuchen

Hauptspeise Brot&Gebäck Eier Schnelle Küche

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei öfters umrühren.
Die Eier verrühren. Die Milch mit dem Obers, den Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat, dem Käse und Speck mischen.
Die Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Eier Speck Mischung auf den Teig geben. Im heißen Backofen in 40-45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke geschnitten servieren.

Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- Salz
- 3 Zwiebeln
- 200 g geräucherter Speck
- Öl
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 3 EL geriebener Käse, würzig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat frisch gerieben