

# Bärner Zibelechueche.



Rezept für 1 Kuchenblech, Ø 24 cm.

**Zutaten:** 550 g Zwiebeln, geschält und fein gehackt,  
2 EL Butter, 4 Eier, 2 dl Rahm, Butterflocken,  
1/2 Würfel Gemüsebouillon

**Teig:** 200 g Weissmehl, 90 g Butter, 1 Ei,  
ca. 20 ml Wasser, 1/2 TL Salz

Butter erwärmen, Zwiebeln darin weich dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Den Bouillonwürfel zerkleinert begeben und auflösen, danach die Masse erkalten lassen. Eier mit dem Rahm gut verrühren, mit Salz und weissem Pfeffer würzen und mit den erkalteten Zwiebeln mischen. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Das eingefettete Kuchenblech mit 3 mm dick ausgewalltem Teig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Zwiebelguss daraufgeben. Mit Butterflocken belegen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad auf der zweituntersten Rille ca. 45 Minuten backen.

**Tipp:** Als Variante kann man auch etwas Speck unter die Zwiebeln rühren. Diesen einfach in kleine Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne anbraten.