Elsässer Zwiebelkuchen

250 g	Mehl
250 g	Quark
1 Prise	Salz
8 große	Zwiebel(n)
125 g	Butter
150 g	Speck
250 ml	Sahne
125 g	Joghurt
3	Ei(er)
1 Prise	Paprikapulver
2 Zehe/n	Knoblauch
3 TL	Speisestärke
	Pfeffer
150 g	Käse (Gouda)
125 ml	Wasser

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Speisequark drüber krümeln und vermischen. Wasser dazugießen und salzen. Alles zu einem glatten Teig kneten, der eine Stunde lang zugedeckt im Kühlschrank ruht.

In dieser Zeit den Belag zubereiten: Zwiebeln schälen, grob würfeln und in der Butter glasig dünsten, aber nicht ganz weich werden lassen. Abkühlen lassen. Speck in kleine Würfel schneiden. Sahne, Joghurt, Eier, Gewürze und Speisestärke miteinander mischen, nach Belieben Knoblauchzehen hinzufügen.

Teig in Springform ausrollen, dabei einen Rand aus Teig drücken. Den Belag gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Sahne drübergießen. Auf der unteren Schiene in vorgeheizten Backofen bei 250°C 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.