

**SCHAFFHAUSERLAND**

# Schaffhauser Bölletünne

## Schaffhauser Bölletünne (Zwiebelwähe)

Zutaten für ein rundes Kuchenblech von 24-28cm Durchmesser

### Belag

4 Zwiebeln  
1 TI Butter  
100 g Speckwürfel  
1 Ei Stärkemehl  
3 dl Rahm  
2 Eier  
Salz Pfeffer

### Teig

200 g Mehl  
½ kl Salz  
70 g Butter  
1 dl Wasser

1. Mehl und Salz vermischen, kalte Butter stückweise beifügen und zerreiben, nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten, aber nicht kneten, mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Für den Belag Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in wenig Butter andünsten, Speckwürfel beifügen und kurz mitbraten. Teig rund auswallen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Wähenblech (32 cm Durchmesser) geben, Rand etwas hochziehen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Zwiebel-Speckmischung gleichmässig darauf verteilen.
3. Stärkemehl mit wenig Rahm anrühren, Eier und restlichen Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, über die Zwiebel-Speckmischung giessen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen. Heiss mit einem Salat servieren.