

Schaffhauser Bölletünne

Teig

250 g	Mehl
1 TL	Salz
100 g	Butter, kalt
1 EL	Essig
ca. 1 dl	Wasser

(oder Fertig-Butterkuchenteig)

Belag

750 g	Zwiebeln, in Streifen
2 EL	Butter
75 g	magere Speckwürfeli

Guss

1 dl	Milch
200 g	Crème fraîche
2	Eier
1/2 TL	Kümmel, nach Belieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

Teig

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Wasser hineingiessen.
- Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

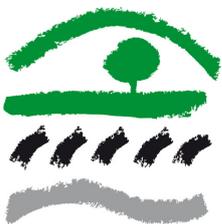
Belag

- Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebeln und Speckwürfeli dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen, ohne dass die Zwiebeln Farbe annehmen. Auskühlen lassen.

Guss

- Milch, Crème fraîche und Eier in einem Massbecher verquirlen, würzen.
- Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im mit Backpapier belegten Blech auslegen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200 Grad).

Zwiebelgemisch auf dem Teigboden verteilen. Guss darüber giessen. Bölletünne auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung