

ZWIEBELTARTE / **ONION PIE**

26er Tarteform / 10 inch tart form

Zutaten	Ingredients
200g Cracker	2 cups crackers
100g Butter	1/2 cup butter
2 Eier	2 ggs
1 rote Zwiebel	1 red onion
1 normale Zwiebel	1 regular onion
1 Lauch	1 leek
4 Frühlingszwiebeln	4 scallions
1 Zitrone	1 lemon
250g Mascarpone	1 1/4 cup mascarpone
Muskatnuss	nutmeg
Salz und Pfeffer	salt and pepper

Zubereitung

1. zimmerwarme Butter und 1 Ei mit den Crackern zerkleinern bis eine Masse entsteht, die in eine Backform gedrückt werden kann
2. den Boden für 30 min kalt stellen
3. alle Zwiebeln in Ringe schneiden und für circa 5 min andünsten und würzen
4. Mascarpone, Zitronensaft, 1 Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen
5. jetzt Füllung auf Boden gießen, die Zwiebeln darauf und bei 190 Grad auf der untersten Schiene für ca 45 min backen

Instructions

1. mix softened butter with crackers and one egg until a texture forms you can press into your tart form
2. chill crust for 30 min
3. cut all the onions into rings and fry in oil for approx 5 min and season with salt and pepper
4. mix mascarpone, lemon juice, one egg, nutmeg and salt and pepper
5. pour mascarpone mixture onto crust and top off with fried onions and bake at 390°F on lowest rack for approx 45 min

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!