



## Zwiebel-Hokkaido-Kuchen

### Zutaten:

400 g Kürbisfleisch  
600 g Zwiebeln  
250 g Mehl  
0,50 L  
saure Sahne  
3 Eier  
Öl  
125 g Margarine  
1/2 Teel. Backpulver,  
Salz und Pfeffer zum würzen

Aus Mehl, Margarine, 1 Ei, Backpulver und Salz einen Teig zubereiten und eine Springform damit auskleiden.  
Die klein geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne mit heißem Öl 20 Min. dünsten, den klein geschnittenen Kürbis zufügen und weitere 15 Min. dünsten. Sahne, die restlichen Eier, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse geben und aufstocken lassen.  
Belag auf dem Teig verteilen.  
Backzeit ca. 1 Stunde bei 175 °C.