



## Kikok-Lyoner-Kuchen

### Zutaten (für ca. 4 Personen):

1 Kikok-Lyoner  
125 g Mehl  
125 g Quark  
125 g Margarine  
1/4 Päckchen Backpulver  
1 Zwiebel  
100 g Bauchspeck  
200 g Emmentaler (gerieben)  
4 Eier  
250 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

Aus Mehl, Quark, Margarine und Backpulver einen Teig herstellen. Eine gefettete 26-cm-Springform damit auslegen. Die Kikok-Lyoner pellen und zu 2/3 in Würfel schneiden, den Rest in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem Bauchspeck würfeln. Lyonerwürfel, Zwiebel, Knoblauch und Bauchspeck in einer Pfanne anbraten. Masse abkühlen lassen. Eier mit der Sahne verquirlen und würzen.

Zwiebel- Lyoner-Masse auf den Teig geben und verteilen. Eier-Sahne-Mischung darübergeben. Mit Käse bestreuen und die Scheiben der Kikok-Lyoner dekorativ darauf verteilen. Im Backofen bei 200 ° C ca. 20 - 30 Minuten backen, bis die Eiermasse gestockt ist.