

Zwiebelbrot #10303

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zwiebel

* Teig

250 g Mehl
1/2 ts Salz
1/2 tb Weinessig
4 tb Sonnenblumenöl
100 ml eiskaltes Wasser
2 tb Butter

* Belag

2 tb Butter
600 g Zwiebeln
3 Eier
100 ml Rahm
100 ml Milch
Salz
Pfeffer

Mehl in eine Schüssel sieben, alle Zutaten mit einem Kochlöffel rasch miteinander vermengen, mit kalten, nassen Händen zusammendrücken. Im feuchten Tuch 1/2 Stunde im Kühlschrank lassen. Den Teig für ein Blech von 30 cm Durchmesser auswallen, am Rand hochziehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel einstechen.

Für den Belag Butter schmelzen, Zwiebeln zugeben und auf kleiner Flamme 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten miteinander vermengen, zu dem Zwiebelbrei geben und diesen auf den Teig verteilen.

Das Blech in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben, 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.