

Zwiebelbrot #10446

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Zwiebel

- 300 g Tiefkühl-Blätterteig
- 100 g durchwachsener Speck
- 500 g Zwiebeln
- 1 ts gehackter Kümmel
- 2 Eigelb
- 200 g Crème Fraiche
- 100 g geriebener Allg. Emmentaler
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 tb Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 2 tb Schlagsahne

Den Blätterteig auftauen. Gewürfelten Speck auslassen, Zwiebelringe und Kümmel (ich mag es lieber ohne) dazugeben und weich dünsten. Etwas auskühlen lassen, die Eigelbe, Crème Fraiche und Käse daruntermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Blätterteigscheiben zu einem Rechteck von ca. 20 x 30 cm Größe auslegen, die Ränder 2 cm überlappen lassen und leicht ausrollen, mit Semmelbröseln bestreuen, die Zwiebelmasse darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand von 2 cm freilassen. Den Strudel von der Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein kalt abgspültes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb und Sahne bestreichen. Bei 200 Grad C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.