

Zwiebelbrot



500 bis 550 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarmes Wasser
200 g Frischkäse mit Kräutern
je 1 TL Zucker und Salz
75 g sehr weiche Butter
1/2 Tüte Zwiebelsuppe

Zubereitung

In einer großen Schüssel Mehl mit der Trockenhefe mischen. In einer weiteren Schüssel Wasser, Frischkäse, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Flüssigkeit zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter und Zwiebelsuppe vermengen und bei Seite stellen.

Aufgegangenen Teig mit den Händen nochmals durchkneten und nicht zu dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Zwiebelbutter bestreichen und aufrollen.

Die Rolle mit einem sehr scharfen Messer halbieren und die beiden Hälften um einander drehen, die Enden unterschlagen.

Auf ein Backblech (mit Backpapier oder Baguette-Backbleche verwenden) legen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Viel Spass beim Nachbacken!