

Zwiebelbrot

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

475 gr Mehl, 1 Packung Hefe, 2 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Oliven Öl, 250 ml lauwarmes Wasser, 120 gr Butter, 1 Packung Zwiebelsuppe.

Die Zubereitung:

Mehl, Hefe, Salz, Oliven-Öl und das lauwarme Wasser zu einem Hefeteig verarbeiten. Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelsuppe darin aufköcheln lassen.

Den Hefeteig ausrollen und die Zwiebelsuppe darauf verstreichen.

In 1 cm dicke Streifen schneiden und die Streifen zusammenrollen. In eine gefettete Auflaufform legen und im Backofen 40 Minuten bei 200 °C backen.