

Rezept

Zwiebelbrot

Die angegebene Menge ergibt zwei Laib Zwiebelbrote

1. Teig:

600 g Mehl	Alles in eine Schüssel geben, dann das Ganze etwas vermischen
2 Päckchen Trockenhefe	
2 gestr. TL Zucker	
1 gestr. EL Salz	
300 ml lauwarmes Wasser	Beides dazu geben. Jetzt alles mit einem Holzlöffel zusammenrühren.
200 g Kräuter-Schmelzkäse (siehe rechts im Bild Foto " Blick in die Küche ")	

Den Teig zugedeckt an einem zugfreien Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen. Das dauert im lauwarm erwärmten Backofen (kurze Zeit auf 50° stellen und dann wieder aus) ca. ½ Stunde. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde.

2. Füllung:

125 g weiche Butter	Beides mit einem Löffel zusammenmischen.
1 Beutel Zwiebelsuppe (Maggi) (siehe Foto " Blick in die Küche ")	

3. Fertigstellung:

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas kneten – evtl. noch eine wenig Mehl zugeben, falls der Teig noch klebt.

Den Teig mit einer Teigrolle auf der leicht mehlierten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 50 x 30 cm ausrollen und mit der Butter- & Zwiebelsuppenpulver-Mischung bestreichen. (siehe Foto "[Blick in die Küche](#)")

Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen, dann die fertige Rolle *der Länge nach* (!) halbieren (was sonst unüblich ist beim Backen) (siehe Foto "[Blick in die Küche](#)"). Die beiden Hälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (siehe Foto "[Blick in die Küche](#)") und noch mal 20 Minuten zugfrei im warmen Raum gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 25-30 Minuten backen. Zuerst auf der unteren Schiene und nach 15 Minuten auf der mittleren Schiene, damit die Brote von unten nicht zu schwarz werden. (siehe Fotos der fertigen Brote "[Blick in die Küche](#)")

Am Besten schmeckt das Zwiebelbrot bald nach dem Backen (z.B. nach 3 Stunden war es erfahrungsgemäß ausgezeichnet). Am nächsten Tag ist es nicht mehr ganz so perfekt.