Artikel vom 12.08.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schnelles-zwiebelbrot

Schnelles Zwiebelbrot



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 bis 3 Baguettes):

3 große Zwiebeln

50 ml Rapsöl

475 g Mehl

1 P Backpulver

2 TL Salz

1 TL Zucker

300 g Frischkäse

1 Ei (Größe M)

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel auf mittlerer Hitze so lange braten, bis sie hellbraun werden. Vom Herd nehmen. Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker, Frischkäse und Ei in einer Rührschüssel gründlich verkneten. Dabei so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht. Dann die abgekühlten Zwiebelstückchen einarbeiten. Den Teig portionieren, zu Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Baguetteblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C Umluft etwa 30 Minuten backen. Vor dem Schneiden komplett auskühlen lassen.

Kathrin Fries