Zwiebelbrötchen

Das Zwiebelbrötchen schmeckt sehr intensiv und jeder wird dieses Rezept lieben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Packung	Trockenhefe
250 ml	Wasser (warmes)
2 EL	Zucker
1 Packung	Kräutersahneschmelzkäse
1 Packung	Knorr Fix (für Zwiebelsuppe)
600 g	Mehl
100 g	Butter
1 TL	Salz (gestrichen voll)

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Teig kneten, außer der Butter und der Tütensuppe - diese nun 1h gehen lassen. Nun die Butter mit dem Inhalt der Tütensuppe vermengen, auf den ausgerollten Teig streichen und einrollen.

2. Nun daumendicke Scheiben abschneiden und im Backofen 15 min. bei 180 Grad Ober und Unterhitze backen.

Tipp

Die Zwiebelbrötchen so einer deftigen Jause reichen.