



ZUTATEN

2 Pck. Trockenbackhefe
¼ l warmes Wasser
200g Kräuterschmierkäse
2 El Zucker
1 Tl Salz
600g Mehl
100g Butter
1 Tüte Zwiebelsuppe
Backpapier

Ein Rezept von Edeltraud Hockenbrink. Wickede

Knäutenzwiebelbrot



ZUBEREITUNG

- Alles zu einem Hefeteig verarbeiten, 30min. gehen lassen
- Backblech mit dem Backpapier auslegen, den Teig ausrollen
- Mit der weichen Butter bestreichen und mit der Zwiebelsuppe bestreuen
- Von der schmalen Seite aufrollen, Teigrolle einmal durchschneiden
- Beide Hälften mit der Schnittfläche auf das Blech legen und nochmal 20min. gehen lassen
- Dann bei 200 Grad ca. 25 min. backen