



### 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

# Kräutenzwiebelbrot



### 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