

Zwiebelstübchen

- In 15 – 20 Minuten zubereitet
- Ergibt ca. 36 Zwiebelstübchen



Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 1 Stk. mittlere Zwiebel
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Kümmel zum Bestreuen

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca.
12 – 15 Minuten goldbraun
backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C

Zubereitungstipp:

Eine andere Variation wäre,
statt Zwiebel mit Oliven (*in
Ringe oder Streifen geschnit-
ten*) zu füllen.

Oben statt Kümmel mit Par-
mesan bestreuen.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.

Zwiebelfülle:

Zwiebel schälen und halbie-
ren, fein nudelig schneiden
und in Olivenöl ganz hell
rösten. Geröstete Zwiebeln
auf ein Sieb oder auf eine
Küchenrolle geben, damit
das Öl gut abtropfen kann
bzw. aufgesaugt wird.

Zubereitung:

1 Frischblätterteig aus der
Packung nehmen und
entrollen. Der Breite nach
halbieren, eine Hälfte mit Ei
bestreichen. Auf der bestri-
chenen Hälfte die gerösteten
Zwiebeln verteilen und mit
Salz und Pfeffer würzen.

2 Zweite Hälfte darüber
legen und mit einem
Rollholz gut andrücken, mit
Ei bestreichen und mit einer
Gabel stechen, zuletzt mit
Kümmel bestreuen.

3 Das Ganze auf ein Back-
blech legen, als Unterla-
ge das Papier vom Blätter-
teig verwenden und lt. An-
gabe backen. Abkühlen
lassen und mit einem schar-
fen Messer der Länge nach
in drei Teile schneiden,
hiervon Streifen von ca.
1 1/2 cm schneiden.

