



Zwiebelkuchen-Häppchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 0,5 Würfel frische Hefe
- etwas Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 large Maggi Zwiebel Sauce, 2er Pack, ergibt 2 x 250 ml
- 250 g Schmand
- 100 g Schafskäse
- 4 EL Schnittlauch

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. In eine Schüssel Mehl und Salz geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen und lauwarmes Wasser dazugeben. Alle Zutaten verrühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30-45 Min. ruhen lassen.
3. In einer Schüssel MAGGI Zwiebel Sauce mit Schmand verrühren.
4. Den Hefeteig ausrollen. Mit einem Glas kleine Plätzchen ausstechen. Teigreste nochmals ausrollen und ausstechen. Alle Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwiebelsoßen-Schmand-Masse auf den Teig streichen. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und auf dem Zwiebelkuchen verteilen. Im Backofen ca. 10 Min. backen. Mit Schnittlauch angerichtet servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	49 kcal
Fett	2 g
Protein	1 g

⌚ 22 Minuten

⊕ 40 Stück