

Schnelles Zwiebel-Brot

Zutaten

für 1 Brot bzw. 2 Baguettes

2 große Zwiebeln (rot)

3 EL Rapsöl

500 g Mehl glatt

1 Pkg. Backpulver

2 TL Salz

1 TL Zucker

250 g Magertopfen

1 Ei

100 ml Wasser



Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden (funktioniert auch sehr schnell mit dem Multi-Zerkleinerer der Kenwood Küchenmaschine). Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln gut anrösten. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss die gerösteten Zwiebeln unterkneten. 10 Minuten stehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen hitzefesten Behälter mit Wasser mit in den Ofen stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig noch einmal durchkneten und zu einem länglichen Brot formen. Auf das Blech legen und ca. 40-45 Minuten backen (Test: das Brot umdrehen und auf der Rückseite klopfen - wenn es hohl klingt, ist es durch).

Auskühlen lassen und genießen. Das perfekte Rezept für den nächsten Grillabend!

Tipp: man kann den Teig auch teilen und zu zwei Baguettes formen.