Herzhafte Zwiebel-Plätzchen

Favourit für den Titel als euer neues Lieblingsgebäck sind diese saftigen Zwiebelplätzchen mit Roggenmehl, die sich super vorbereiten lassen und für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgen! Durch ihre flache Form, müsst ihr sie nicht einmal aufschneiden. Genießt sie einfach pur, kombiniert sie mit Dips oder tunkt sie in Salatdressings und Saucen, um auch den letzten wertvollen Tropfen davon auf eurem Teller genießen zu können.



Herzhafte Zwiebelplätzchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Stück): 100 Gramm Roggenmehl | 100 Gramm Weizenmehl | 1 Würfel Hefe | 150 Milliliter warmes Wasser | 1 Prise Zucker | 2 große rote Zwiebeln | 20 Gramm (vegane) Butter | 1 Teelöffel Salz | 1 Prise Pfeffer



Herzhafte Zwiebelplätzchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (110 Minuten): 1. Wasser mit zerbröckelter Hefe sowie Zucker mischen und circa 15 Minuten beiseite stellen. 2. In der Zeit die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen bis sie deutlich Farbe genommen haben. 3. Mehl mit Salz sowie der Hefemischung vermischen und gut durchmengen. Anschließend die Zwiebeln unterrühren. 4. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen. 5. Teig in sechs gleichmäßige Stücke teilen und daraus sechs Kugeln formen. 6. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zwanzig Minuten ruhen lassen. Wenn ihr es besonders knusprig mögt, stellt während dem Backvorgang eine kleine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden. So wird die Brotkruste perfekt! 7. Die Zwiebelplätzchen circa 30 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Dazu passt hervorragend: Bärlauch-Butter oder Kräuterbutter. Jetzt noch mehr Rezepte für Brot und Kleingebäck oder alle Fingerfood-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 154 Kalorien | 3,2 Gramm Fett | 25,7 Gramm Kohlenhydrate | 4,8 Gramm Eiweiß