

Verena & Sebastian: Zwiebel- Käse- Küchlein

Zutaten für ca. 16 Stück:

1/8 l Milch,
250 g Mehl, 1/2 Päckchen (3,5 g) Trockenhefe
Salz, weißer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, 10 mittelgroße Zwiebeln
2 – 3 EL Öl
150 g Ziegen-Frischkäse
1 Zweig Rosmarin, 3-4 Stiele Thymian
300 g Creme fraiche
1 Eigelb (Gr. M)
1 EL (10 g) Speisestärke

Zubereitung:

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Hefe und etwas Salz mischen. Mit Milch zum geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin portionsweise unter Wenden 10-12 Minuten dünsten. Hälfte Knoblauch mitdünsten. Würzen und abkühlen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten, in ca. 16 Stücke teilen. Auf wenig Mehl zu dünnen Fladen (ca. 15 cm Durchmesser) ausrollen. Je 4 Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

4. Käse zerbröckeln. Kräuter waschen, hacken. Creme fraiche, Eigelb und Stärke glatt rühren. Restlichen Knoblauch und Kräuter unterrühren, würzen. Die Fladen mit etwas Creme fraiche bestreichen. Zwiebeln und Käse darauf verteilen.

5. Küchlein nacheinander im heißen Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) auf der untersten Schiene 10-12 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1,5 Std.

Stück ca. 180 kcal /750 kJ, E 5 g, F 10 g, KH 16 g