

ZWIEBELTÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

1/2 Würfel Hefe
300 g Dinkelmehl
Salz, 1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL Kümmel
1 EL saure Sahne

ZEITLICHER AUFWAND

Zubereitungszeit: ca. 35 Min
Gehzeit: 1Std.
Backzeit: 30 Min.



... SO GEHT'S

- 1 Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Rührschüssel sieben. 1 Prise Zucker und Salz zugeben, mit 2 EL Öl und der aufgelösten Hefe zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
- 2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Zwiebelmischung mit saurer Sahne verrühren, vom Herd nehmen und leicht abkühlen
- 3 Backblech mit Backpapier auslegen. Teig kräftig kneten und in vier bis sechs gleich große Stücke teilen. Stücke zu runden, flachen Törtchen formen und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Auf das Backpapier legen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 180° C (Umluft 160° C)
- 4 Mit einem kleinen Löffel jeweils etwas Füllung in die Mulde geben und glatt streichen. Törtchen im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen.



**GUTES GELINGEN
UND GUTEN APPETIT**