

Zutaten

- 250 g Mehl
- 8 g Hefe
- 100 ml Milch
- 35 g Butter
- 5 g Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 kleines Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 100 g Gouda Käse
- Ei zum Bestreichen

Backen, Beilage

Zwiebel-Buchteln

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Zwiebel-Buchteln. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Milch erwärmen und die Butter darin auflösen, dann die Hefe hinzugeben und gut verrühren. Darauf achten, dass die Milch nur lauwarm ist, wenn die Hefe hinzukommt. Die übrigen Zutaten
2. zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Evtl. noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend Schnittlauch und Zwiebeln untermengen. Teig in Stränge von ca. 5 cm Durchmesser formen. Jeweils 3 cm dicke Stücke abschneiden. Die Buchteln rund formen, je 1 Stück Käse in die Mitte drücken und verschließen. Buchteln mit ca. 0,5 cm Abstand in eine mit Backpapier versehene Grillpfanne setzen. Buchteln dünn mit Ei bestreichen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Bei hoher, indirekter Hitze (ca. 210 °C) für ca.15 Minuten backen.