

Zwiebeltörtchen

Zutaten:

6 Personen

1 1/2 Stck. fertiger Blätterteig

750 g rote Zwiebeln

1 1/2 EL braunen Zucker

1 1/2 EL Öl mit 1 TL Butter

150 g Rahm

1 1/2 Msp. Kümmel, gemahlen

1 1/2 Stck. Dotter

1 1/2 Prise Paprikapulver

1 1/2 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel grob schneiden, Öl mit Butter erhitzen, Zucker dazugeben, etwas karamelisieren lassen und gleich die Zwiebel dazugeben, 2 Min. rösten zur Seite stellen und auskühlen.

Die Förmchen nebeneinander stellen, den Teig darauflegen und mit einem Brett darauf drücken.

Den Teig dann noch etwas in die Vertiefung geben. Zwiebel mit den Gewürzen, Dotter und Rahm mischen und in die Förmchen aufteilen.

Im Backrohr bei 180 Grad 25 Min. backen lauwarm oder kalt servieren.

