


# Zwiebelkissen

etwa 30 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

1 Stk. Blätterteig, eckig ausgewallt  
(ca. 300 g)

### Füllung:

250 g Zwiebeln in Streifen  
geschnitten  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Honig  
1 Prise Zimt, gemahlen  
½ TL Muskatnuss, gemahlen

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 TL Milch

## 1 Vorbereiten:

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 210 °C**  
**Heißluft etwa 190 °C**

## 2 Teig:

Den Blätterteig in 30 gleich grosse Rechtecke schneiden und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

## 3 Füllung:

Für die Füllung die Zwiebeln in Butter auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten dämpfen, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze zurückschalten. Honig, Zimt und Muskatnuss unterrühren. Die Zwiebeln in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

## 4 Zum Bestreichen:

Eigelb und Milch mischen und die Rechtecke damit bestreichen.



Je ein Esslöffel Zwiebeln auf die Rechtecke verteilen und in der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten backen. Sollten sich die Zwiebeln zu fest bräunen, das Gebäck mit einer Alufolie abdecken.

**Ober-/Unterhitze etwa 210 °C**

**Heißluft etwa 190 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Zwiebeln das Grün einer Frühlingszwiebel oder geschnittenen Schnittlauch befügen.
- Eine grosse Wähe herstellen: den Teig in ein Wähenblech legen und die Zwiebeln darauf verteilen.
- Werden die Zwiebelkissen im Voraus vorbereitet, kurz vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen wärmen. Dabei mit einer Alufolie zudecken.

