

Zwiebel-Frischkäse-Taler

Leckere Zwiebel-Frischkäse-Taler

Heute gibt es ein paar leckere Zwiebel-Frischkäse-Taler. Die Idee dazu hatte ich irgendwann mal bei Instagram entdeckt, musste das Rezept aber ein wenig anpassen, da es hier leider nicht immer alle Zutaten im Supermarkt zu kaufen gibt. So ist wieder ein leckeres neues Rezept entstanden, welches ich natürlich gerne mit euch teilen möchte. Anders wie im Originalrezept, habe ich dem Teig ein paar Röstzwiebeln verpasst. Die hatte ich noch da und wollte sie gerne aufbrauchen, da waren die Frischkäse-Taler eine gute Gelegenheit.

Für den Hefeteig habe ich normales Weizenmehl Type 550 verwendet. Anstelle dessen könnt ihr aber auch Type 405, T65, 1050 oder ein Dinkelmehl Type 630 verwenden. Bei der Verwendung von Dinkelmehl müsstet ihr jedoch evtl. etwas mehr Wasser verwenden, damit der Teig später nicht zu trocken wird. Die Röstzwiebeln waren gekauft. Sicherlich könnte man diese auch selber machen, wenn man sich die Arbeit machen möchte. Zum Bestreichen habe ich einfachen Kräuterfrischkäse genommen, was super lecker war. Den Frischkäse könnte man aber auch gut durch neutralen Frischkäse oder Crème fraîche ersetzen.

Leckere Zwiebel-Taler mit Kräuterfrischkäse & Lauchzwiebeln

Für die Zwiebel-Frischkäse-Taler zuerst die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Abgedeckt für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl, die Röstzwiebeln, Öl und das Salz dazugeben und für etwa 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge zu Kugeln schleifen und abgedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend plattdrücken, mit den Händen zu Talern formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigfladen nun mit Frischkäse bestreichen und mit den angebratenen Zwiebeln belegen. Im Anschluss im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN
