

Zwiebelstrudel



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 ml Wasser• 150 g Schmelzkäse• 2 TL Salz• 1 TL Zucker• ca. 600 g Mehl <p>Füllung:</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 g Butter• 1 Päckchen Zwiebelsuppe	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethacken zu Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.2. Butter mit Päckchen Zwiebelsuppe in Mixer zu Creme verarbeiten.3. Füllung auf dem Teig verteilen. Teig einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein gefettetes Backblech legen.
30-40 Minuten bei 180 °C.	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied