

## Zwiebelbrötchen

ca 15 Stück

3 Zwiebeln

500g Mehl (Vollkorn)

Backpulver

1 $\frac{1}{2}$  Salz, Pfeffer

40g Butter bzw. Öl

200-250ml Flüssigkeit (Wasser-Milch-Gemisch nach Belieben)

2 Eier

Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.

Mehl, Salz, Pfeffer + Backpulver vermischen.

Zuerst die Eier und das Öl bzw. flüssige Butter zugeben, dann nach und nach Milch/Wasser, bis ein fester Teig entsteht. Einige Minuten kneten.

Kleine Brötchen formen und bei 190°C ca. 10-15min backen.