Rezept

Dinnete

Ein Rezept von Dinnete, am 12.06.2025

Zutaten

500 g	Mehl
1	Würfel Hefe (ca. 42 g)
7 EL	Rapsöl
400 g	Schmand
	Pfeffer
50 g	Schinkenspeck am Stück
	Fett und Mehl für die Bleche
1 TL	Salz
1	Ei (Größe M)
1 kg	Zwiebeln
	Salz
1 TL	Aceto balsamico
100 g	Allgäuer Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Backbleche (à 4 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz vermischen. Die Hefe zerbröseln und in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Hefemischung mit Mehl, Ei und 5 EL Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts, der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Die Backbleche fetten und mit Mehl bestreuen.

2. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. anbraten. Dabei immer wieder rühren. Den Schmand zu den Zwiebeln in den Topf geben und verrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Aceto balsamico abschmecken.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Schinkenspeck fein würfeln und den Käse reiben. Den Teig halbieren und auf den Blechen dünn ausrollen. Auf einem Blech die Hälfte der Zwiebelmischung verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Speckwürfel mit den restlichen Zwiebeln mischen und die Masse auf dem zweiten Blech verteilen. Die Dinnete nacheinander im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen.