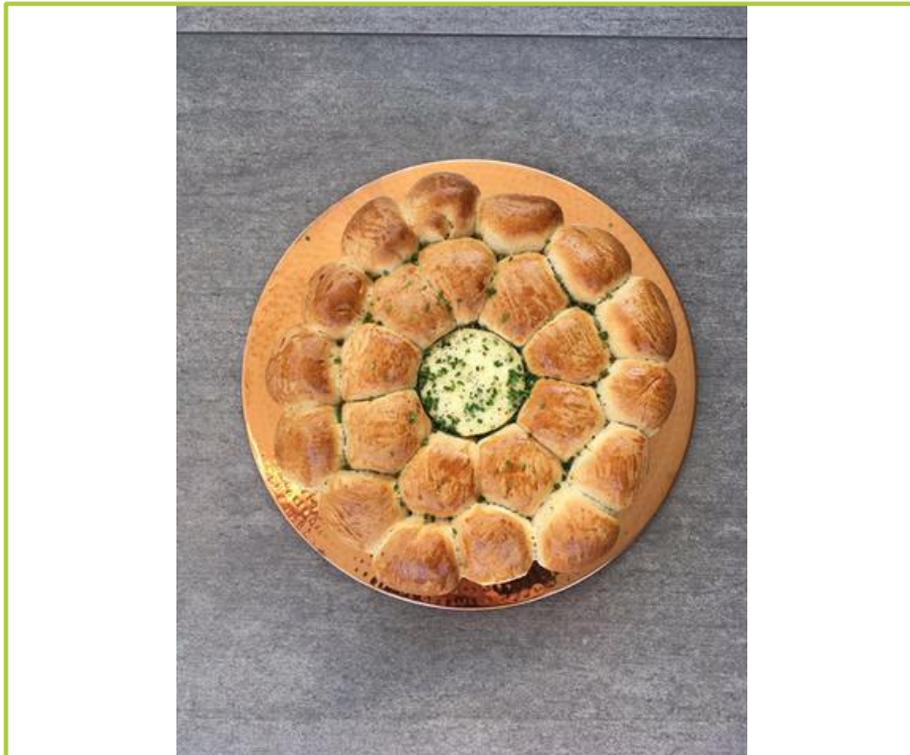


SAVORED CHEESE AND ONION CROWN



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Kreiert: am 07.12.2017
 Vorgeschlagen von: Kitchen Center
 Gesamtzubereitungszeit: 19:06 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE

660 Gramm	Flour without baking powder
10 Gramm	Hefe
260 Milliliter	Warme Milch
20 Gramm	Zucker
1 Teelöffel	Salz
100 Gramm	weiche Butter
1	Ei
100/120 Milliliter	Wasser
2 Esslöffel	Butter
25 Milliliter	Olivenöl
3	medium red onions cut into 4
4 Esslöffel	Balsamico Essig
2 Esslöffel	Zucker
3 Gramm	fresh thyme
2 Esslöffel	port wine
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1	Camembert
10 Blatt / Blätter	fresh thyme to garnish
1	Ei
10 Milliliter	Milch

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).