



Röstzwiebeln

auf dem Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 6 braune Zwiebeln – auch rote sind geeignet
- 6 EL Mehl (alternativ: glutenfreies Mehl)
- ausreichend Pflanzenöl – vor allem Sonnenblumen- oder Rapsöl sind empfehlenswert

So wird's gemacht

- Die geschälten Zwiebeln mit dem kleine Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Scheiben hobeln.
- Öl in eine Pfanne geben . Der Boden der Pfanne sollte dabei vollständig mit Öl bedeckt sein.
- Dann die Zwiebelscheiben in das heiße Öl anschwitzen, bis sie glasig werden. Darauf achten, dass sie sich noch nicht bräunlich färben.
- Mithilfe des Streufix die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und mit den Zwiebeln schön vermengen .
- Die Zwiebeln großflächig auf den Ofenzauberer oder Zauberstein verteilen. Sie sollten möglichst nicht übereinander, sondern einzeln liegen.
- Bei **80 °C Heißluft ca. 90 – 120 Min rösten.**
- Wenn die Zwiebeln fertig gebacken sind, aus dem Ofen nehmen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Entweder gleich verwenden oder in ein luftdichtes Glasgefäß umfüllen, dann hat man immer was auf Vorrat zu Hause.