Chinesisches Buffet

# Frühlingszwiebelkuchen

**

| | |
|---|---|
| 550 g | Mehl |
| 3.5 dl | kochendes Wasser |
| 1-2 EL | kaltes Wasser |
| | |
| 2-3 EL | Sesamöl |
| 1 ½ TL | Salz |
| 100 g | flüssige Butter |
| 300 g | Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten |
| | |
| ... | Erdnussöl zum Braten |

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben. Nach und nach das kochende Wasser mit einer Gabel einrühren. Den Teig mit den Fingern zerreiben, solange er noch warm ist. Das kalte Wasser zugeben und den Teig kneten, bis er elastisch, aber nicht zu fest ist. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Das Sesamöl und die flüssige Butter mischen.

Den Teig nochmals durchkneten und in 6 Stücke teilen. Die Teigstücke zu runden Fladen von 16-18 cm Durchmesser ausrollen.

Jeden Fladen mit Salz bestreuen, dann mit der Öl-Butter-Mischung bestreichen. 5 EL Frühlingszwiebeln auf die Fladen streuen.

Die Fladen wie einen Strudel einrollen. Dabei achtgeben, dass die Frühlingszwiebeln nicht seitlich herausrollen.

Die Enden jeder Rolle zusammendrücken und zur Mitte hin einrollen. Die eine Hälfte über die andere ziehen und etwas weiterdrehen. Dann zu Bällchen zusammendrücken und -rollen.

Die Bällchen nun beidseitig etwas ausrollen, so dass dicke runde Kuchen von etwa 15 cm Durchmesser entstehen. Es macht nichts, wenn die Kuchen stellenweise etwas aufreissen sollten.

Eine Bratpfanne erhitzen und 2 EL Öl darin schwenken. Einen Kuchen hineingeben, die Hitze reduzieren und zugedeckt 4-5 Minuten braten. Dann den Kuchen umdrehen und die andere Seite auf die gleiche Weise braten.

Alle 6 Kuchen auf dieselbe Weise braten. Bei Bedarf das Öl in der Pfanne ergänzen.

Die Kuchen in mundgerechte Stücke schneiden.