

### Apfelbrötchen (nach Uli Seidel)

- 1) 1/2 Päckchen Kartoffelpüree mit 400 g 50-60° heißer Milch quellen lassen
- 2) 500 g Mehl (550), 1/2 Päckchen Backpulver, Prise Salz, etwas Vanille, 1 Ei, 60 g Butter, 60 g Zucker und 1 Würfel Hefe zu einem Teig verarbeiten.
- 3) 1/4 Stunde gehen lassen
- 4) 100 g gehackte Walnüsse, 100 g Rosinen, 2 Äpfel in kleine Würfel geschnitten unterkneten
- 5) nassen Händen Brötchen formen
- 6) sie in einer Mischung aus 1/3 Semmelbrösel und 2/3 Zimtzucker wälzen
- 7) bei 170° innerhalb von 15 - 20 Minuten abbacken

### Zwiebelkuchen (à la Seidel)

Blechgröße: 25 x 38 x 5 cm

**Teig:** 400 g Mehl, Prise Salz, 1 Würfel Hefe, 200 g warmes Wasser, 1 Teelöffel Zucker

**Füllung:** 1,5 kg in Ringe gehobelte Zwiebeln dünsten bis die Zwiebeln weich sind, dann 300 g Sahne, 1 Becher Creme Freche, 250 g Schinkenwürfel, Kümmel, Dill, Majoran, gekörnte Brühe dazu und mit Paniermehl leicht andicken. Nach dem Abkühlen 10 Eier und 400 g geriebenen Gouda unterheben.

Blech fetten, Teig auf Blechgröße ausrollen und an den Seiten umlegen. Füllung einfüllen und glatt streichen. Mit 300 g geriebenen Gouda bestreuen und bei ca. 160 Grad Celsius etwa 50 Minuten backen (bis zur gewünschten Braunfärbung)