

# Mühlen Dinnede – klassisch

## Zutaten

### **Teig**

500 g Mühlen Dinnede Mischung\*  
270 g Wasser

### **Belag**

2 Becher Schmand  
2-3 große Zwiebeln,  
in Ringe geschnitten  
250 g Schinkenwürfel  
Frischer Schnittlauch  
Salz\*  
Pfeffer\*

### **Zubehör**

große Schüssel\*  
Backpapier/Dauerbackfolie\*  
Teigschaber\*  
Backmatte zum Auswellen  
Wellholz\*

\* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

## Zubereitung

1. 500 g Mühlen Dinnede Mischung mit 270 g Wasser zu einem glatten Teig kneten und mindestens 1 Stunde gehen lassen.
2. Danach den Teig zu einem langen Strang formen und mit dem Teigschaber apfelgroße Stücke abtrennen. Die Teigstücke mit dem Wellholz länglich auswellen.
3. Die Dinneden mit Schmand bestreichen, mit Salz & Pfeffer würzen und die Schinkenwürfel sowie Zwiebelringe darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Min backen.
5. Vor dem Servieren die Dinneden mit Schnittlauchröllchen garnieren und nach Geschmack würzen.