



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Zunächst die Burger-Buns zubereiten. Dafür 300 ml Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen, vom Herd nehmen und Zucker sowie Hefe einrühren. Die Mischung 15 Minuten beiseitestellen und danach mit dem Mehl, Salz und 2 Eier in eine mittelgroße Schüssel geben. Im vorher genutzten Topf Butter schmelzen, 5 Minuten abkühlen lassen und ebenfalls in die Schüssel geben. Nun alles mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und den Teig gehen lassen. Er sollte mindestens doppelt so viel Volumen entwickelt haben, bis er weiterverarbeitet wird. Danach nochmals durchkneten, in 20 Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. In einer kleinen Schüssel 2 EL Milch und ein Ei verquirlen. Jeweils 10 Teigkugeln gleichmäßig mit Abstand auf die beiden Backbleche verteilen, mit der Eistreiche einpinseln und mit Sesamseed bestreuen. Die Buns 18 bis 20 Minuten goldbraun backen. Sie können auch am Vortag vorbereitet werden.

Für die Burger-Patties alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Aus der Hackfleischmasse 24 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Cheddarscheiben vierteln.

In einer großen Pfanne Pflanzenöl stark erhitzen und darin die Burger-Patties etwa 8 Minuten braten. Dabei einmal wenden und die Cheddarscheiben darauflegen.

Zum Servieren die Burger-Brötchen halbieren und auf die Unterseite etwas BBQ-Sauce und einen Esslöffel Krautsalat geben, Burger-Pattie mit Käse darauf geben, nochmals mit etwas Sauce beträufeln und die obere Hälfte des Brötchens auflegen. Mit einem Holzspieß den Mini-Burger fixieren und – ohne Spieß – genießen.

* Für die Mini-Cheeseburger zu unserer Einschulungsparty, haben wir eine Hackfleischalternative aus Sonnenblumenkernen gewählt.

ZUTATEN

Für 24 Stück

Für die Burger-Patties:

500 g Rinderhackfleisch oder Hackfleischalternative*
1 Ei
5 EL Semmelbrösel
1 EL Senf
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
6 EL Pflanzenöl zum Braten

Für die Burger-Buns:

600 g Mehl
300 ml + 2 EL Milch
150 g Butter
1 Tütchen Trockenhefe
2 EL Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
2 EL weiße Sesamseed

Außerdem:

250 g Krautsalat
6 Scheiben Cheddarkäse
100 ml BBQ-Sauce
24 kurze Holzspieße

UTENSILIEN

Kleiner Topf, 2 mittelgroße Schüsseln, große Pfanne, Pfannenwender