

Burger Buns - Hamburger-Brötchen selber machen

Zutaten für 4 Stück:

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml Milch
- 25 g Butter
- 10 g Frischhefe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz



Zum Bestreichen:

- 2 EL Milch
- Sesam (nach Belieben)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: 1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Gib die Milch mit der Butter und der Hefe in einen Topf. Erwärme sie handwarm, bis die Butter geschmolzen ist.
2. Mische das Mehl mit Zucker und Salz. Gieße die Hefemilch dazu.
3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Teile den Teig in vier gleiche Teile und forme sie rund. Belege ein Blech mit Backpapier. Lege die runden Brötchen darauf und drücke sie zu flachen ca. 2 cm dicken Fladen. Decke das Backblech mit einem Küchentuch ab und lass die Hamburgerbrötchen 30 Minuten ruhen.
5. Heize den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Bestreiche die Teiglinge mit Milch. Bestreue sie nach Belieben mit Sesam.

7. Backe die Burger Buns für ca. 15 Minuten goldgelb.

8. Decke die fertig gebackenen Buns mit einem sauberen Küchentuch ab und lass sie darunter abkühlen.

Du kannst die Burger-Bunt gut einfrieren. Gib sie dafür am besten frisch, aber abgekühlt in einen Gefrierbeutel.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

