

# Burger Buns

Mit dem Rezept für Burger Buns schmecken Hamburger, Cheeseburger & Co. gleich nochmal so gut!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,8 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

250 ml	Wasser
2 EL	Trockenhefe
3 EL	Milch (warme)
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
500 g	Mehl
1.5 TL	<a href="#">Salz</a>
2.5 TL	<a href="#">Butter</a>
1 TL	Backpulver

## Für das Topping

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Wasser
2 Handvoll	Sesam

## Zubereitung

1. Diese **Burger Buns** schmecken wesentlich besser als die fertigen Hamburgerbrötchen, die meist viel zu weich sind. Zuerst das Wasser in eine Schüssel geben. Den Zucker, die Trockenhefe und die Milch einrühren. Für einige Minuten ruhen lassen.
2. In einer weiteren Schüssel das Ei mit der weichen Butter verrühren, Mehl, Backpulver und Salz nach und nach unterrühren. Den Flüssigteig aus der ersten Schüssel eingießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und für etwa eine Stunde

warm ruhen lassen. Backpapier auf ein Blech auslegen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig 1 Zentimeter dick ausrollen und mit einem Dessertring oder ähnlicher Form Kreise mit zirka 8 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Teigstücke auf das Backpapier setzen. Mit einem Tuch abdecken und weitere 45 Minuten aufgehen lassen.
4. Den Ofen auf Umluft 175 Grad vorheizen. In einer kleinen Schüssel das Ei mit wenig Wasser verquirlen.
5. Nach der zweiten Ruhezeit die Burger Buns damit bepinseln. Sesam darüber streuen. Etwa 15 Minuten lang backen lassen.

## **Tipp**

Die Burger Buns können problemlos auf Vorrat zubereitet und eingefroren werden.