

Mini Burger

Mini Burger sind perfekt für Partys! Und mit diesen kleinen, handlichen Burgern kann nichts schief gehen

Zutaten (für 10 Mini Burger)

Für die Mini Burger Brötchen:

- 5 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 125 g Mehl
- 1 TL Salz
- Öl
- 1 EL Sesamsamen

Für die Füllung

- 350 g Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Käse
- Eisbergsalat
- 3 Tomaten
- Zwiebeln
- Ketchup



Zubereitung:

Löst die frische Hefe in lauwarmen Wasser auf. Trennt dann das Ei und verquirlt das Eigelb mit der Butter und dem Zucker.

Gebt dann das Mehl mit dem Salz auf eine große Arbeitsfläche und drückt eine Mulde in den Mehlberg hinein.

In diese Mulde schüttet ihr nun vorsichtig die Eigelbmischung hinein und knetet einen Teig.

Wenn der Teig geschmeidig geworden ist, lasst ihr diesen an einem warmen Ort etwa zwei Stunden lang gehen, damit er seine Größe verdoppeln kann.

Sind die zwei Stunden um, knetet ihr den groß gewordenen Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durch.

Teilt den Teig dann in zehn gleich große Stücke und formt diese zu kleinen Kugeln.

Legt die fertigen Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasst die Kugeln noch einmal für eine Stunde abgedeckt gehen.

Verrührt das bisher zur Seite gestellte Eiweiß nun mit einem TL Wasser und bestreicht damit nun die kleinen Teigkugeln. Streut dann noch Sesam darüber. Dies werden euer Mini Burger Brötchen.

Schiebt die kleinen Brötchen zum Backen für eine Viertelstunde in den Ofen (190°C, Mitte).

Während die mini Burger Brötchen im Ofen backen, könnt ihr euch dem Belag zuwenden. Salzt und pfeffert zunächst das Hackfleisch.

Teilt das Hack dann in zehn gleich große Portionen, formt Kugeln und drückt diese dann platt.

Erhitzt etwas Öl in der Pfanne und lasst das Hack darin nun ein paar Minuten lang braten. Zwischendurch wenden! Wenn ihr mögt, könnt ihr beim Braten schon das Fleisch mit etwas Käse belegen - dann schmilzt er schön!

Holt dann die frisch gebackenen Mini Burger Brötchen aus dem Ofen und lasst sie abkühlen. Danach könnt ihr sie aufschneiden und innen mit Ketchup bestreichen.

Wascht den Salat und die Tomaten. Schneidet die Tomaten dann in zehn Scheiben und zupft zehn Salatblätter ab. Schält die Zwiebel und legt einige Zwiebelringe zur Seite.

Belegt dann die Mini Burger Brötchen mit dem gebratenen Fleisch und Käse, dann mit Salat, Tomate und Zwiebeln.

Zum Schluss noch den Deckel des Brötchens aufsetzen und fertig sind eure Burger Brötchen!