

Brotlosen Burger mit Bärchen-Wurst

Zutaten für 8 Stück

Für die Brötchen:

- 200 g Dinkelmehl
- 75 g Dinkelvollkornmehl
- 150 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 30 g Butter (flüssig)
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 2 EL Sesam



Als Belag;

- Bärchen-Wurst
- Remoulade
- Käse
- Blattsalat
- Tomate
- Gurke

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung:

1. Löse die Hefe in der Milch auf. Gib das Mehl in eine Schüssel. Füge Salz, Zucker, Butter sowie die Hefemilch hinzu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
2. Lege den Teig in eine bemehlte Schüssel. Decke ihn mit einem sauberen Küchentuch ab und lass ihn für 1,5 Stunden ruhen.

3. Teile den Teig in 8 gleiche Teile. Forme daraus runde Brötchen und lege sie in die Mulden einer gefetteten Muffinform. Decke den Teig erneut ab und lass ihn für weitere 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
4. Mische das Eigelb mit der Milch. Bestreiche die Teiglinge damit. Bestreue sie mit Sesam.
5. Backe die Brötchen anschließend für 15 Minuten.
6. Decke die Brötchen nach dem Backen mit einem Tuch ab und lass sie darunter auskühlen.
7. Schneide sie auf. Bestreiche sie mit Remoulade. Belege sie mit Salat, Bärchen-Wurst, Tomaten- und Gurkenscheiben.



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