



MINI-BURGER-PFÄNNCHEN AUS DEM RACLETTE

Zutaten für 16 Stück

Für die Mini-Buns

- 250 g Weizenmehl
- 135 ml Milch
- 25 g Butter
- 8 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL Sesam



Für die Patties

- 400 g Hackfleisch
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- Pfeffer

Zum Belegen

- 1 rote Zwiebel
- 5 Tomaten
- 6 Gewürzgurken
- 200 ml Burgersauce
- 250 g Cheddar (in Scheiben)

Zubereitung:

1. **Vorbereitung – Mini-Burger-Buns:** Erwärme Milch, Butter und Hefe in einem Topf handwarm, bis die Butter geschmolzen ist. Mische Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel. Gieße die Hefemilch dazu und knete alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig. Decke den Teig ab und lasse ihn an einem warmen Ort gehen, bis er sich sichtbar verdoppelt hat. Rolle den Teig etwa 1 cm dick aus und steche mit einem Glas oder runden Ausstecher kleine Kreise aus. Setze die Teiglinge in eine gefettete Muffinform, decke sie ab und lasse sie weitere 30 Minuten gehen. Bestreiche sie mit dem verquirlten Eigelb und bestreue sie mit Sesam. Backe die Mini-Burger-Buns ca. 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldgelb,

decke sie anschließend mit einem sauberen Küchentuch ab und lasse sie abkühlen.

2. Vorbereitung Toppings: Schäle die Zwiebel und schneide sie in Scheiben. Schneide Tomaten und Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben.

3. Vorbereitung Patties: Würfel die Zwiebel fein. Verknete sie mit dem Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer. Forme kleine Bällchen, drücke sie flach und lege sie auf einen Teller.

4. Am Raclette-Tisch: Lege je ein Patty in ein gefettetes Raclette-Pfännchen und backe es ca. 4 Minuten. Lege eine Scheibe Cheddar auf das Patty und lasse den Käse schmelzen. Halbiere ein Mini-Burger-Bun und setze den Raclette-Burger mit Burgersauce, Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke und dem Käse-Pattie zusammen.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.