

## Mini-Burger

### Zutaten für 18 Stück

#### Für den Burger-Brötchen-Teig

- 280 g Weizenmehl
- 150 ml Milch
- 25 g Butter
- 10 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Ei (nur Eigelb (zum Bestreichen))
- 2 EL Milch (zum Bestreichen)
- Sesam (zum Bestreuen)



#### Als Burger-Belag

- ein paar Mini-Tomaten
- Zwiebel
- Käse (nach Wahl, ganz klassisch Cheddar)
- Salat
- Burgersauce

#### Für die Burger-Patties

- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- ½ Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	1,5 Stunden

## Burger Buns backen

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. Rolle den Teig 1 cm dick aus und stich mit einem Glas oder einem runden Ausstecher kleine Mini Kreise aus. Verteile die Teiglinge in einer gefetteten Muffinform.
5. Decke das Muffinblech mit Frischhaltefolie ab und lass den Teig erneut für 30 Minuten gehen.
6. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Teiglinge damit. Bestreue sie, wenn du möchtest, mit Sesam.
8. Backe die Mini Burger Buns für ca. 15 Minuten goldgelb.
9. Decke die fertig gebackenen Buns mit einem sauberen Küchentuch ab und lass sie darunter abkühlen.

## Burger Patties zubereiten

1. Verknete für die Burger-Patties das Hackfleisch mit der Zwiebel, dem Ei, Pfeffer und Paprikapulver.
2. Forme kleine Bällchen, drücke sie platt und brate sie in einer Pfanne von beiden Seiten braun an.
3. Würze die Patties nach dem Braten mit etwas Salz, so bleiben sie schön saftig.

## Mini-Burger belegen

1. Schneide die Burgerbrötchen in der Mitte durch und erwärme sie ggf. nochmal kurz.

2. Bestreiche beide Hälften mit Burgersauce und belege sie mit einer kleinen Frikadelle sowie Salat, etwas Zwiebel, Käse und Gewürzgurke. Lass deiner Fantasie mit weiteren Zutaten freien Lauf.
3. Um die kleinen Burger gut als Fingerfood zu servieren, kannst du einen Food Pic hineinstecken. Wir nehmen dafür gern unsere [Unterwasser-Spieße](#).

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

