

Burger Weckerl

Das Rezept für Burger Weckerl ist einfacher, als man glaubt. Selbstgemacht schmecken die kleinen Burger-Brötchen doch am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

40 g	Butter
120 ml	Milch
1 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
10 g	Germ (frisch)
1 Stk.	Ei
250 g	Mehl (Type 550)
	Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)
Nach Belieben	Sesamsamen
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Burger Weckerl** die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Milch mit Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren. Die Germ zerbröseln hinzugeben und unter Rühren auflösen. Das Ei, Mehl und geschmolzene Butter zugeben. Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand etwa 5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt an einen warmen Platz etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig nochmals kräftig durchkneten, auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2-3 cm dick ausrollen und kreisrunde Scheiben mit einer Größe von zirka 8-9 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, abdecken und weitere 45 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Die Teiglinge mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und je nach Belieben mit Sesam bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten goldbraun backen und danach auf einem Rost auskühlen lassen.

Tipp