

# BURGERWECKERL

★★★★★ 4.9 bei 257 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Nachdem ich dieses Rezept ausprobiert habe, steht für mich fest: Burger gibt's ab jetzt nur noch mit selbstgemachten Weckerln!

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))  
zuerst das lauwarme Wasser und die lauwarme Milch in  
eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker,  
Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben.  
5–10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und  
diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in 10 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln  
schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech geben und dort  
nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend leicht  
flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam  
bestreuen.
- 3** Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf  
ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 10 STÜCK

#### TEIG

- 100 g lauwarmes Wasser
- 200 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 20 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter

#### ZUM BESTREUEN

- 50 g Sesam