

MINI BURGER

★★★★★ 5 bei 7 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für die Burgerweckerl aus den angegebenen Zutaten einen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zubereiten und diesen ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt rasten lassen. Den Teig in 12 Stücke à 70 Gramm 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. Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.
- 2 Für die Burgerlaibchen das Faschierte mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Masse 12 kleine Laibchen formen. Damit die Laibchen schön rund werden, verwende ich am liebsten den [Dessertring](https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertring/) samt [Drücker](https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertdruecker/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertdruecker/>). Die Laibchen auf einer Seite anbraten und dann wenden. Nun mit Käse belegen und fertig braten.



- 3 Für den Dip die Zwiebel klein würfelig schneiden. Mit den restlichen Zutaten köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.
- 4 Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe kurz anschwitzen. Danach den Zucker unterrühren und karamellisieren lassen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

12 STÜCK

BURGERWECKERL

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

BURGERLAIBCHEN

- 500 g gemischtes Faschiertes
- 1 EL Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- 12 Scheiben Käse

DIP

- 1 Stk. Zwiebel
- 250 g Ketchup
- 4 EL Senf
- 60 g Apfelessig
- 60 g Zucker

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

- 2 Stk. mittlere Zwiebeln

Mit Essig aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

5

Zum Anrichten die Burgerweckerl auseinanderschneiden, mit Dip, Salat, Laibchen, Tomate und karamellisierten Zwiebeln belegen. Den Deckel darauflegen und die Burger servieren.

100 g Zucker

30 g Apfelessig

ZUM BELEGEN

Salatblätter

Tomatenscheiben