

Hamburger Brötchen selber machen: So einfach geht's

Klar kannst du Fast Food essen! Hamburger Brötchen selber machen ist heutzutage kein Ding mehr. Diese leichten und flauschigen Brötchen sind nicht zu widerstehen. Sie schmecken hervorragend und passen zu jeder Mahlzeit. IM HANDUMDREHEN, KINDERLEICHT – EIN YUMMY-BUN!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 6 Brötchen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** Circa 2 Stunden und 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 256 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Frühstück / Abendessen

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 256 Kalorien | Fett: 6 g | Kohlenhydrate: 42 g | Eiweiß: 7 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 6 g

Zutaten:

- » 125 Milliliter **Milch**
- » 60 Milliliter **Wasser**
- » 30 Gramm **Butter**
- » 1 Ei
- » 325 Gramm **Mehl**, Type 00 (Es geht auch Mehl Type 405)
- » 1 Päckchen **Trockenhefe**
- » 1 Esslöffel **Zucker**
- » ½ Teelöffel **Salz**
- » 3 Esslöffel **Sahne** zum Bepinseln (Milch geht auch)

Küchenhelfer:

- » Küchenmaschine mit Knethaken
- » Topf und Löffel
- » Schneebesens
- » Pinsel
- » Backblech und Backpapier

So wird's gemacht:

1. SCHRITT: Zuerst das Stückchen Butter in den Topf. Dann das Wasser und die Milch. Alles zusammen so lange erwärmen (nicht kochen), bis die Butter geschmolzen ist.

Trockene Zutaten mischen: Schütte das Mehl in eine große Schale. Gib dann die Trockenhefe, Zucker und Salz hinzu.

Die flüssigen Zutaten auf Zimmertemperatur herunterkühlen und ein Ei hineinschlagen.

Mit der Küchenmaschine mit Knethaken circa 3 Minuten den Teig kneten.

2. SCHRITT: Knete den Teig per Hand mehrere Minuten durch. Nimm bitte dafür sehr wenig Mehl!

Den Teig in gleichen Teilen schneiden. Um in etwa 6 gleichgroße Teile zu bekommen.

Bereite ein Backblech mit Backpapier vor. Nun werden die gleichgroßen Teiglinge in Kugeln geformt.

Mit einem Geschirrtuch die Brötchen abdecken. Und bei Zimmertemperatur 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

3. SCHRITT: Den Ofen 10 bis 15 Minuten auf 200 Grad vorheizen.

Die Oberfläche der Hamburger Brötchen mit Sahne bestreichen. Im gleichen Atemzug werden sie mit Mohn oder Sesam bestreut.

Ofentemperatur 200 Grad. Stelle die Zeit in deinem Kurzzeitwecker ein. Circa 10 bis 12 Minuten backen.

Backblech aus dem Ofen nehmen. Brötchen zum Abkühlen zur Seite legen.

EXTRA TIPP:

Falls du keine Sahne extra öffnen möchtest. Du kannst auch ein Ei und ein Teelöffel Wasser verschlagen. Und dies auf die Oberfläche der Brötchen bepseln.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥