

Burger Buns mit Kefir

Softe Burger Buns mit Kefir & Sesam

Burger Buns mit Kefir – Selbstgemachte Hamburger sind eine super Sache, erst recht mit frisch gebackenen Burger Buns. Leckere Hamburger Brötchen zu backen ist absolut nicht schwer. Mit einem schönen Hefeteig gelingen Burger Buns ohne Probleme und diese schmecken einfach auch viel besser, als die fertig gekaufte Variante. Wobei ich ganz ehrlich sagen muss, wenn ich keine Zeit für einen Hefeteig habe, gibt es auch bei uns mal die fertigen Brötchen aus dem Supermarkt. Keine Vergleich, aber eine schnelle Alternative.

Diese Burger Buns werden mit Kefir gemacht. Dadurch werden sie super fluffig und schön weich. Jedoch nicht so weich, dass sie Belegt auseinanderfallen, weil sie sich mit Sauce vollsaugen. Das finde ich immer unschön. Ob ihr eure Burger Brötchen mit Sesam bestreut oder nicht, ist reine Geschmackssache. Wir lieben Sesam auf unseren Brötchen ☐

FrISChe Burger Buns aus einfachem Hefeteig

Die Zutaten für den Teig werden zu einem geschmeidigen Hefeteig verknetet. Dieser ist nach etwa 10 Minuten Kneten schön weich und soft. Anschließend darf der Teig für eine gute Stunde ruhen. Nach dem ersten Ausruhen wird der Teig in 15 gleichgroße Stücke geteilt. Ich benutze dafür eine Küchenwaage und habe mir den Teig in 15 Teiglinge á 120 g aufgeteilt. So werden die Brötchen hinterher schön gleichmäßig. Nun dürfen die Teiglinge noch einmal für etwa 45 Minuten gehen, bevor sie in den Ofen kommen.

Wenn die Brötchen schön aufgegangen sind und der Ofen seine Temperatur erreicht hat, werden die Teiglinge gründlich mit Eigelb bestrichen und nach Belieben mit Sesam bestreut. Dann geht's für 15-20 Minuten in den Backofen, wo die Burger Buns goldbraun gebacken werden. Die noch heißen Brötchen werden nach dem Backen direkt mit der flüssigen Butter bepinselt. Dadurch werden sie super soft und bekommen einen tollen Geschmack. Unter einem sauberen Geschirrtuch abkühlen lassen und dann kann es ans genießen gehen ☐

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



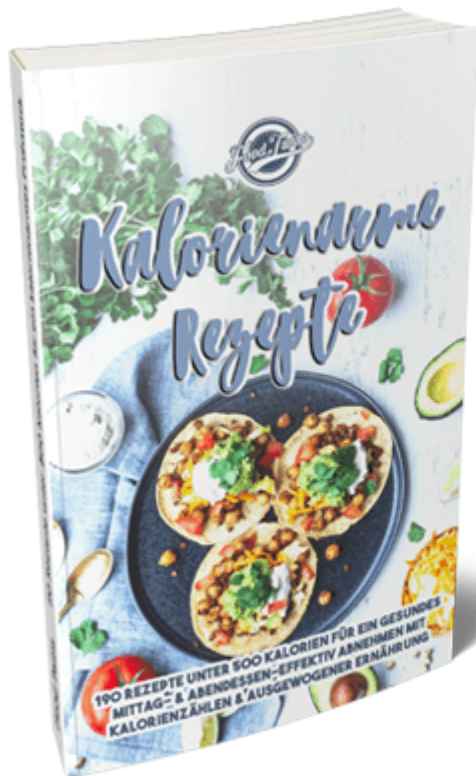
Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)