



Teampayer Burgerbrötchen

- ♥ 250 g Magerquark
- ♥ 550 g Mehl
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 TL Salz, 1 TL Zucker
- ♥ 150 ml warme Milch
- ♥ 1 Würfel frische Hefe
- ♥ 50 g weiche Butter

Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Vom Herd nehmen, Hefe reinbröseln und auflösen lassen.

Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei in eine Schüssel geben. Quark und Hefemilch hinzugeben und mit dem Knethaken des Küchengeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 8 große Brötchen oder 12 kleine Formen (je nachdem ob ihr Miniburger oder große Burger mögt). Teig nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180 C Umluft vorheizen und die Brötchen ca. 20 Minuten (groß) oder 15 Minuten (klein) backen.

Anschließend auskühlen lassen und nach Herzenslust belegen. Ich mag am liebsten Pattys aus Rinderhack, dazu Gurke, Avocado, in Zucker angebratene Zwiebeln und Tomaten. Ihr könnt aber auch Essiggurken, gegrilltes Gemüse, Käse und vegetarische Pattys anbieten. Dazu Senf, Mayo, Ketchup oder süß-saures Relish. Es gibt so viele Möglichkeiten und ihr könnt ganz individuell vorbereiten.