



KNOBI-CHEESEBURGER-BUNS

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

Für den Teig:

200 ml lauwarme Milch
50 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
1 TL Zucker
450 g Weizenmehl
100 ml Omas Butteröl*
3 TL Knobi Genuss Salz*

Für die Füllung:

400 g Hackfleisch
3 TL Meat & Veggie*
2 EL Tomatenketchup
1 TL Knobi Senf* / Orangen Mango Senf*
100 g Cheddar-Käse
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
Optional: Bacon, Zwiebeln, Gewürzgurken, Sesam oder
was das Herz begehrt

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Hefe zusammen mit dem Zucker in Milch und Wasser auflösen. Mehl, Omas Butteröl und Knobi Genuss Salz hinzufügen und alles verkneten. Den Teig in einer abgedeckten Schüssel mindestens 2 Stunden gehen lassen. Anschließend in 10 Portionen teilen und zu Kugeln kneten / formen.

Vom Cheddar am Stück 10 Würfel schneiden.

Ketchup und Senf in einer kleinen Schale miteinander verrühren.

Bacon in der Pfanne knusprig braten, auf einem Stück Küchenrolle abkühlen lassen und in 10 Teile reißen.

Das Hackfleisch (optional mit Zwiebeln) in einer Pfanne braten und mit Meat & Veggie, Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Die Teigkugeln zu einem runden Fladen ausrollen und mit Hackfleisch, Bacon, der Senf-Ketchup-Mischung und dem Käse füllen und zu kleinen "Bomben" fest verschließen.

Die fertigen Kugeln in eine gefettete Auflaufform geben, bei Bedarf mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 25 - 30 Minuten im Ofen backen.



*Edelschmaus Originalprodukt