

## Burgerbrötli

Für 10 bis 12 Brötchen

500 g Mehl  
1 EL Zucker  
8 g Salz (1 ½ KL)  
2 dl Wasser  
4 EL Milch  
1 Ei, verquirlt  
10 g Hefe  
50 g weiche Butter

in eine Schüssel geben

zugeben, mischen

zugeben

dazu bröseln

dazugeben, alle Zutaten mischen, 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig

Zugedeckt 2 Stunden aufgehen lassen

### Hamburger Buns formen

Teig in 80-90 g schwere Portionen teilen, auf wenig Mehl zu Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht flachdrücken und genügend Abstand halten zu dem nächsten Brötchen

Zugedeckt nochmals 1 Stunde aufgehen lassen, damit die Brötchen schön luftig werden

1 Ei  
2 EL Milch  
2 EL Wasser  
wenig Sesam

verquirlen und die Brötchen damit bestreichen  
über die Brötchen streuen

### Backen (Ofen vorgeheizt)

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

ca. 15 Minuten, bis die Oberfläche schön goldbraun ist und die Brötchen beim Klopfen auf den Boden hohl tönen

Die heissen Brötchen in ein sauberes Küchentuch einpacken, damit sie schön weich bleiben, auf einem Gitter auskühlen lassen