

# Burgerweckle (Buns)

## Zutaten für ca. 8 Stück:

140 g Milch  
75 g Wasser  
2 EL Zucker  
½ Würfel Frische Hefe  
480 g Mehl  
2 Eier, plus ein Ei zum bepinseln  
60 g Butter  
½ TL Salz  
Sesam, zum Bestreuen



## Zubereitung:

- Milch, Wasser, Zucker und Hefe lauwarm erwärmen (**Thermomix: 3 Min./37 Grad/Stufe 2**).
- Mehl, Butter, Eier und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten (**Thermomix: 3 Minuten/Teigstufe**).
- Ist der Teig noch zu klebrig, ca. 2 EL Mehl zum Teig geben und nochmals kurz kneten.
- Teig in die große Edelstahlschüssel geben (**Thermomix: Teigreste können mit Hilfe der Turbofunktion vom Messer gelöst werden**). Deckel drauf.
- Teig so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Teig in acht gleich große Stücke teilen, Kugeln formen und auf den großen Ofenzauberer setzen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.
- In dieser Zeit den Backofen auf 220 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.
- Das restliche Ei kurz mit einem kleinen Schneebesen oder einer Gabel „verquirlen“, die Buns damit bepinseln und mit etwas Sesam bestreuen.
- Nun ca. 15-18 Minuten backen, bis die Buns eine goldgelbe Farbe haben.

**→ Tipp: Diese Burgerbrötchen lassen sich auch hervorragend vorbereiten und einfrieren!**



*Einen guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch*  
*Juliana Zimmermann ♦ PampereChef und Thermomix Beraterin*  
*E-Mail: [juliana.zimmermann@gmx.de](mailto:juliana.zimmermann@gmx.de)*  
*Weitere Rezepte: [www.julianamitpamperechef.de](http://www.julianamitpamperechef.de)*  
*Telefon: 0173-7035423*

