

# BURGERWECKERL

## Zutaten

### FÜR 10 STÜCK



#### TEIG

100 g	lauwarmes Wasser
200 g	lauwarne Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Zucker
20 g	frische Germ
50 g	zimmerwarne Butter

#### ZUM BESTREUEN

50 g	Sesam
------	-------

Nachdem ich dieses Rezept ausprobiert habe, steht für mich fest:  
Burger gibt's ab jetzt nur noch mit selbstgemachten Weckerln!

## Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das lauwarne Wasser und die lauwarne Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Germ und am Schluss die zimmerwarne Butter dazugeben. 5–10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 10 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech geben und dort nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend leicht flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen.
- 3 Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.