



## Mini-Burger

Ein perfektes Fingerfood, damit wird jede Party zum Knaller ☺ ☺ Zutaten für 6 Mini-Burger:

- 75 ml Milch
  - 50 ml Wasser
  - 5g Frischhefe
  - 1/2 TL Honig
  - 230g Weizenmehl
  - 40g Butter in Stückchen
  - 1/2 TL Alpensteinsalz
  - etwas Milch und Sesam zum bestreuen
- 
- 400g Rinderhackfleisch
  - 2 TL Grillrub "Boarischer Grillmoasta"
  - 1/4 - 1/2 TL Alpensteinsalz
  - 3 Blatt Käse z.B. Gouda
  - Salatblätter, Salatgurke, Tomaten nach Belieben

Die lauwarme Milch mit dem Honig und der Hefe verrühren. Das Mehl mit Alpensteinsalz, Wasser, Butter in eine Schüssel geben oder in die Küchenmaschine. Die Milch-Hefe Mischung hinzu geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig darf ruhig 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen, dann kommt er bis zur Weiterverarbeitung noch für etwas 2 Stunden in den Kühlschrank (darf auch ruhig noch etwas länger sein). Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und rund schleifen. Eine Muffinform mit Bratöl auspinseln, die 6 Teiglinge in die Mulden geben und etwas flach drücken. Die Teiglinge mit etwas Milch bepinseln und mit Sesam bestreuen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Grillrub "Boarischen Grillmoasta" und dem Alpensteinsalz gut vermengen. Das Hackfleisch ebenfalls in 6 gleich große Portionen teilen und in die restlichen 6 Mulden der Muffinform geben und gut festdrücken. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen aufheizen und die Burger für 25 Minuten backen. Die Käsescheiben vierteln und je 2 Ecken kurz vor Ablauf der Backzeit auf das Hackfleisch geben. Die

Burger-Buns aufschneiden und nach Belieben mit Salat, Gurke, Tomaten und den Hackfleisch-Patties belegen.  
*Tipp: Dazu passt hervorragend unsere geschmackige Grill- und Burgersoße ! Wir wünschen Euch einen guten Appetit!*