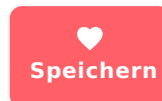


... > Zubereitungsarten > Backen

Burger-Buns



Burgerbrötchen mit Sesam; für 8 - 9 Stück

★★★★☆ **4.73** (482 Bewertungen)

 **330** Kommentare

 20 Min.  normal  11.06.2015  2568 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

300 ml Milch, warm

2 Ei(er)

45 g Butter, geschmolzen

1 ½ EL Zucker

21 g Frischhefe

¾ TL Salz

500 g Mehl

2 EL Wasser

n. B. Sesam

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
2568	79,68 g	69,13 g	397,51 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 25 Minuten

Für 8 - 9 Buns.

Warme Milch, Zucker, Hefe und geschmolzene Butter verrühren und beiseite stellen, bis es schäumt. In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. Das Hefegemisch und ein Ei hinzugeben und vermischen. Mit der Maschine alles in 5 - 7 Minuten zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht klebrig, aber auch nicht zu fest sein. Ggf. mit etwas Milch oder Mehl nachhelfen. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Volumen des Teiges etwa verdoppelt hat, die Luft wieder aus dem Teig rauskneten. Den Teig in etwa 8 - 9 gleich große Teile von 100 - 110 g teilen. Daraus die Buns formen und auf das Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Alle 10 Minuten die Frischhaltefolie anheben, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Das zweite Ei mit dem Wasser verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. In etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 °C goldbraun backen.

Mit einem Küchentuch bedeckt etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Das mit dem Küchentuch ist wichtig, denn nur so bleiben die Buns schön weich.

Rezept von



Custom-Griller

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.07.2021 20:51

katha-schlitt

Das Rezept ist super, mache die Burger nur noch selber, teilweise auch in größeren Mengen und friere dann ein.

Jetzt ist mit schön öfters passiert, das wenn ich zum Schluss das Ei drüber streichen, die Brötchen zusammen fallen und beim backen nicht mehr aufgehen

streichen, die Brötchen zusammen fassen und beim Backen nicht mehr aufgehen.

Weiß jemand woran das liegen könnte?

Lg

Antworten

08.07.2021 15:03

LorrElay

Diese Buns sind einfach total super lecker! Die habe ich nicht das letzte Mal gebacken! Nur zu empfehlen und echt einfach!

Antworten

24.06.2021 21:21

Bine60

Hallo,

Diese Buns mache ich jetzt schon seit einigen Jahren, ich habe noch nie Mehl zugeben müssen.

Gerade heute habe ich wieder eine Ladung für die Gefriertruhe gebacken.

Kann es sein, dass einige Leute das Rezept nicht richtig lesen und beide Eier in den Teig geben?

Lg

Sabine

Antworten

18.06.2021 21:41

kikik

Perfekte Burgerbrötchen!

Bei mir hat alles genau so funktioniert wie es im Rezept steht. Toller Teig - toll aufgegangen - ließ sich toll formen und vor allem schmecken sie total toll!! Kein Vergleich zu diesen superkünstlichen Fabrikbrötchen.

Vielen Dank für das tolle Rezept!!

Antworten

06.06.2021 12:31

Caramel_NFS

Was soll ich sagen... einfach perfekt! Alles genau nach Rezept gemacht und den Teig mit der Maschine geknetet. Die Zeit fürs Gehen musste bei uns etwas reduziert werden, da die Kinder nicht so lange warten wollten, trotzdem war das Ergebnis ausgezeichnet.

Vielen Dank für dieses tolle Rezept!!!

06.12.2015 14:48

Luna2328

Funktioniert super, tolle Brötchen! Habe die übrigen eingefroren. Sind auch optisch gut gelungen, musste allerdings etwas mehr Mehl nehmen

Antworten

27.10.2015 00:45

Vroni007

Das Rezept ist super. Da ich immer mit Hafer- oder Reismilch koche und auch versuche auf Eier zu verzichten, habe ich Hafermilch benutzt und anstatt der Eier etwas Sojamehl zur Bindung verwendet. Das hat sehr gut funktioniert. Wir waren schon etwas spät dran mit dem Essen und haben die Brötchen daher nicht nochmal im Ofen mit Folie gehen lassen, sondern sofort gebacken. Sie sind trotzdem gut aufgegangen und geschmacklich waren sie echt super. Die restlichen Brötchen gab es dann zum Frühstück am nächsten Morgen. 5 Sterne von mir.

Antworten

22.08.2015 16:50

Elfenfee24

Ich esse sehr selten Hamburger Brötchen weil sie immer am Gaumen kleben und einfach nur trocken sind.

Habe nun deine Buns ausprobiert, was soll ich sagen, einfach nur mega Klasse.

Musste nur noch ein bissi Mehl zugeben, super aufgegangen, toll zu verarbeiten, ganz locker und wirklich sehr fein zu essen.

Werde nie wieder welche kaufen.

Habe sie beim Gehen auch nur mit einem Küchentuch abgedeckt anstatt mit

habe sie beim gehen eben nur mit einem Küchentuch abgedeckt anstatt mit Folie,nichts geklebt.

Volle Punktzahl

LG

Antworten

17.07.2015 12:53

GourmetKathi

Die Buns sind toll geworden! Ich habe sie zum Gehen nur mit einem Küchentuch abgedeckt, geklebt hat nichts. Habe sie erst nach dem Gehen bestrichen und mit Sesam bestreut.

GLG Kathi

Antworten

08.07.2015 16:32

probiererle7

Die Buns kommen grade aus dem Ofen, sind schön locker geworden und lecker! Optisch nicht ganz so perfekt, hätte vermutlich doch nochmal Mehl dazukneten sollen, damit sie sich besser formen lassen. Aber das kriege ich auch noch hin. Freu mich schon sie zu füllen!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[babykekse rezepte](#), [consommé rezepte](#), [flammenkuchen rezepte](#), [gemüsesuppen rezepte](#), [grog rezepte](#), [ialienisch rezepte](#), [schokoladensoße rezepte](#), [thymianjus rezepte](#), [vulkanmuffins rezepte](#), [weisswurst rezepte](#)