



Mini-Party

BURGER

Zutaten:

- 24er-Mini-Muffinform
- Holzspieße
- Waage, Messer und Schneidebrett
- evtl. Rührgerät mit Knethaken

200 g Mehl
40 g weiche Butter
10 g Hefe
1/2 Teelöffel Honig
1/2 Teelöffel Salz
75 ml lauwarme Milch
50 ml lauwarmes Wasser

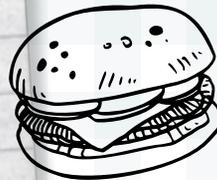
Bun

400 g Rinderhackfleisch
Salz & Pfeffer

Patty

Käse
Burger-Soße
Salatblätter
Salat- oder Essiggurken
Tomaten
... alles, was schmeckt!

Topping



Portion: 12 Mini-Burger
Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
200° Ober-/Unterhitze



Hefe und Honig in der lauwarmen Milch und dem Wasser auflösen. Dann mit den restlichen „Bun“-Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 – 3 cm große Kugeln für die Patties formen.



Aus dem Hefeteig ebenfalls kleine, ca. 2 – 3 cm große, Kugeln formen.

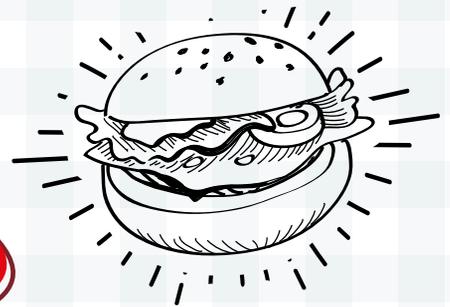


• MADE WITH LOVE •

Weitere Bastel- und
Rezeptideen
findest du unter
red-young.de

hot
AND
delicious

Lecker, lecker, lecker...



4



Nun das gefettete Blech je zur Hälfte mit Patties und Buns füllen und jeweils leicht andrücken. Dann geht's für 25 Minuten in den Ofen!

5



Während das Blech im Ofen ist, kannst du alle gewünschten Zutaten für den Belag (Topping) waschen und zuschneiden.

6



Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Brötchen (Buns) horizontal teilen. Tipp: Falls die Patties zu dick geworden sind, kannst du diese auch halbieren.

7



Jetzt kann nach Belieben gestapelt werden: den Patty ins Brötchen legen, den Käse, die Soße und das Gemüse darauf drapieren. Zum Servieren den Spieß durch die Mitte stecken – fertig!

Go Veggie mit
Gemüse-Patties!

Rezept unter:
red-young.de

