



## **Burger Buns (Brötchen)**

(für 5 große Buns oder 8 kleine Buns)

### **Zutaten:**

500g Mehl  
2 Eier  
1 Hefe  
25g Milch  
30g Rohrzucker  
1 1/2 TL Salz  
80g Butter  
200ml lauwarmes Wasser  
Etwas Sesam  
Etwas Mehl für die Verarbeitung vom Teig

### **Zubereitung:**

Den Zucker und die Hefe, im lauwarmen Wasser auflösen und 10min ruhen lassen.

Ein Ei, die Butter, die Milch, das Salz und das Mehl in eine Schüssel geben und alles gut durchkneten. Als nächstes den Teig, zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl einstreuen und die Hände nicht vergessen. Den Teig in gewünschte Anzahl Buns aufteilen und die geformte Teiglinge auf ein Backblech legen. Jetzt müssen die Teiglinge nochmal, zugedeckt, eine Stunde ruhen.

Das zweite Ei in eine Schüssel und verquirlen. Die Buns mit dem Ei einpinseln und den Sesam drauf. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen und die Buns 15min backen.

### **Guten Appetit**