

# Backset Mini-Hamburger, 2 Backformen + Schablone



## Grüezi

Ich bin das neue Backset Mini-Hamburger. In meinem Backblech mit gelochtem Boden werden die kleinen Burger-Buns super knusprig, und mit meiner praktischen Portionier-Schablone ergeben sich 12 gleich grosse Burger-Patties.



**1** Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 gleich grosse Portionen teilen.



**2** Teig zu Kugeln formen, in die Bleche legen, etwas flach drücken. Teig mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen (backen siehe Rezept).



**3** Schablone auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Masse mit einem Löffel in die Öffnungen streichen.



**4** Schablone vorsichtig entfernen, Burger im Ofen backen (siehe Rezept).

### VORGEHEN

1. Die Brötli vor den Burger-Patties backen. Während die Brötli aufgehen, Burger-Patties, Sauce und Beilagen vorbereiten.
2. Bevor die Burger-Patties in den Ofen geschoben werden, Brötli aufschneiden, mit gewünschten Beilagen, z. B. Gurken oder Zwiebeln, belegen, Sauce darauf verteilen. Die heissen Mini-Hamburger auf die Brötli verteilen, Brötlideckel daraufsetzen.

### TIPP

Die Brötli können auch einen halben Tag im Voraus gebacken werden. Vor dem Aufschneiden und Füllen Brötli bei 220 Grad für ca. 2 Min. aufbacken.

Die Fleisch- und Vegiburger können einen halben Tag im Voraus vorbereitet werden. Burger mit Schablone formen und auf einem Teller kühl stellen.

### REINIGUNG

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Burgerbrötli

🕒 15 Min. + 45 Min. aufgehen lassen + 10 Min. backen 🌱 vegetarisch

Ergibt 12 Stück

**200 g Mehl**  
**½ TL Salz**  
**½ EL Zucker**  
**¼ Würfel Hefe**  
 (ca. 10 g)  
**30 g Butter**  
**1¼ dl Milch**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in 12 Portionen (je ca. 30 g) teilen, zu gleich grossen Kugeln formen, in die Backbleche legen (siehe Anwendung). Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 min. aufgehen lassen.

**1 EL Olivenöl**  
**1 TL Sesam**

Teig mit dem Öl bestreichen, Sesam darüberstreuen, Bleche auf ein Backblech oder Gitter stellen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auskühlen.

**Tipp:** Für aromatisierte Brötli kneten Sie 1 EL Oregano oder Rosmarin, fein geschnitten, oder 25 g entsteinte Oliven oder Speck, fein geschnitten, unter den Teig. Aufgehen lassen wie oben.

**Stück:** 96 kcal, F 4 g, Kh 13 g, E 3 g

## Rinds-Burger

🕒 15 Min. + 12 Min. backen

Für 12 Mini-Hamburger

**1 Bund Schnittlauch**  
**1 Knoblauchzehe**  
**200 g Hackfleisch**  
 (Rind)  
**1 Ei**  
**2 EL Paniermehl**  
**1 EL Senf**  
**1 TL Sambal Oelek**  
**¼ TL Salz**  
**50 g Reibkäse**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Schnittlauch fein schneiden, Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Fleisch, Ei, Paniermehl, Senf, Sambal Oelek und Salz mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mithilfe der Portionier-Schablone zu 12 Burger-Patties formen (siehe Anwendung). Käse über die Patties streuen.

**Backen:** ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen.

**3 Snackgurken**  
**12 Burgerbrötli**

Gurken in Scheiben schneiden, Brötli mit Mini-Hamburger und Gurkenscheiben füllen.

**Dazu passen:** BBQ-Sauce, Zwiebeln, Salat.

**Stück:** 161 kcal, F 8 g, Kh 14 g, E 8 g

## Rüebli-Burger

🕒 15 Min. + 12 Min. backen 🌱 vegetarisch

Für 12 Mini-Hamburger

**300 g Rüebli**  
**½ Bund Petersilie**  
**50 g geriebener Parmesan**  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rüebli schälen, fein raffeln. Petersilie fein schneiden. Rüebli, Petersilie, Parmesan, Salz und Pfeffer mischen. Masse mithilfe der Portionier-Schablone zu 12 Burger-Patties formen (siehe Anwendung).

**Backen:** ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen.

**12 Burgerbrötli**  
**20 g Sprossen**  
 (z. B. Alfalfa-Rucola-Sprossen)

Brötli mit Mini-Hamburger und Sprossen füllen.

**Dazu passen:** Sesam-Mayonnaise, Zwiebeln, Salat.

**Stück:** 120 kcal, F 5 g, Kh 14 g, E 4 g

## BBQ-Sauce

🕒 5 Min. 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

**6 EL Ketchup**  
**2 TL Apfelessig**  
**½ TL Paprika**  
**1 TL Worcestershire-sauce**  
**1 TL Tabasco**  
**wenig Salz**

Ketchup, Essig, Paprika, Worcestershiresauce und Tabasco verrühren, salzen.

**Dazu passen:** Rinds-Burger.

**Portion (½):** 9 kcal, F 0 g, Kh 2 g, E 0 g

## Sesam-Mayonnaise

🕒 5 Min. 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

**1 EL Sesam**  
**6 EL Mayonnaise**  
**wenig Salz**  
**wenig Pfeffer**

Sesam in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, mit Mayonnaise mischen, würzen.

**Portion (½):** 60 kcal, F 6 g, Kh 0 g, E 0 g