

HAMBURGER-BUNS

Zeitaufwand: **25–30 Minuten**
(zzgl. Ruhezeit 2–3 Stunden)

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Schüssel, Backofen**



1. Zuerst die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser mit der Milch auflösen lassen, bis die Mischung schäumt.
2. Anschließend die restlichen Zutaten (★) zum Teig geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig in 10 gleichmäßige Teile teilen, zu runden Kugeln formen, dann zu flachen Scheiben drücken und auf ein Backblech legen.
5. Die Teiglinge noch einmal 1–2 Stunden gehen lassen (2 Stunden empfehlenswert).
6. Zum Schluss ein Ei mit 3 EL Milch verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Sesam garnieren.
7. Die Buns im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 15–20 Minuten backen.

Für 10 Hamburger-Buns:

- 180 ml warmes Wasser
- 70 ml warme Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 30 g Zucker
- 10 g Salz (★)
- 1 Ei (★)
- ½ TL Curry (★)
- ½ TL Kreuzkümmel (★)
- 80 g weiche Butter (★)
- 500 g Mehl (★)
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- Sesam