



# Burger Brötchen



50 MIN.



8 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



## ZUTATEN

500 g Mehl  
40 g Butter  
1/2 Pkg. germ  
10 g Salz  
20 - 30 g Zucker  
200 ml Milch  
120 ml Wasser  
Sesam zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut vermengen und händisch oder mit einer Küchenmaschine gut durchkneten.
2. Den Teig anschließend ca. 20 min ruhen lassen.
3. Kleine Kugeln formen, auf Backblech geben, mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und anschließen noch einmal 10 gehen lassen.
4. Die Brötchen bei 180°C für ca. 20-25 Min backen lassen.
5. Abkühlen lassen und genießen.