

# SAFTIGER BURGER



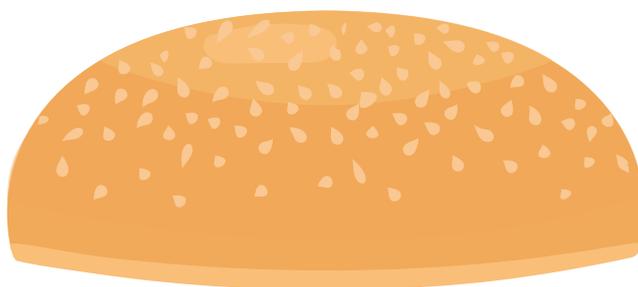
4 Portionen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 1	Salatblätter Fleischtomate	Waschen und abtropfen lassen. Waschen, in Scheiben schneiden.
2 3 EL	große, weiße Zwiebeln Zucker	Schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. In Butter leicht glasig anbraten, Zucker zugeben und Zwiebeln karamellisieren lassen.
5 EL 7 EL 1 EL 2	Ketchup Mayonnaise Essiggurkenwasser Essiggurken	Essiggurke klein würfeln, mit den restlichen Zutaten zu einer Soße vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
400 g etwas etwas	Rinderhack Salz, Pfeffer Olivenöl	Fleisch würzen und in 4 gleich große Kugeln formen und platt drücken. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Patties 3 min. von jeder Seite auf mittlerer Hitze braten lassen.
4 Scheiben	Cheddar	Käse auf die Patties geben, Pfanne mit einem Deckel abdecken, bis der Käse schön geschmolzen ist.
		<b>Stapeln des Burgers: Siehe Anleitung.</b>



Selbstgemachte Burger bieten die perfekte Kombination aus frischen Zutaten, individuellen Geschmack und echter Genussqualität!

# BURGER BUNS



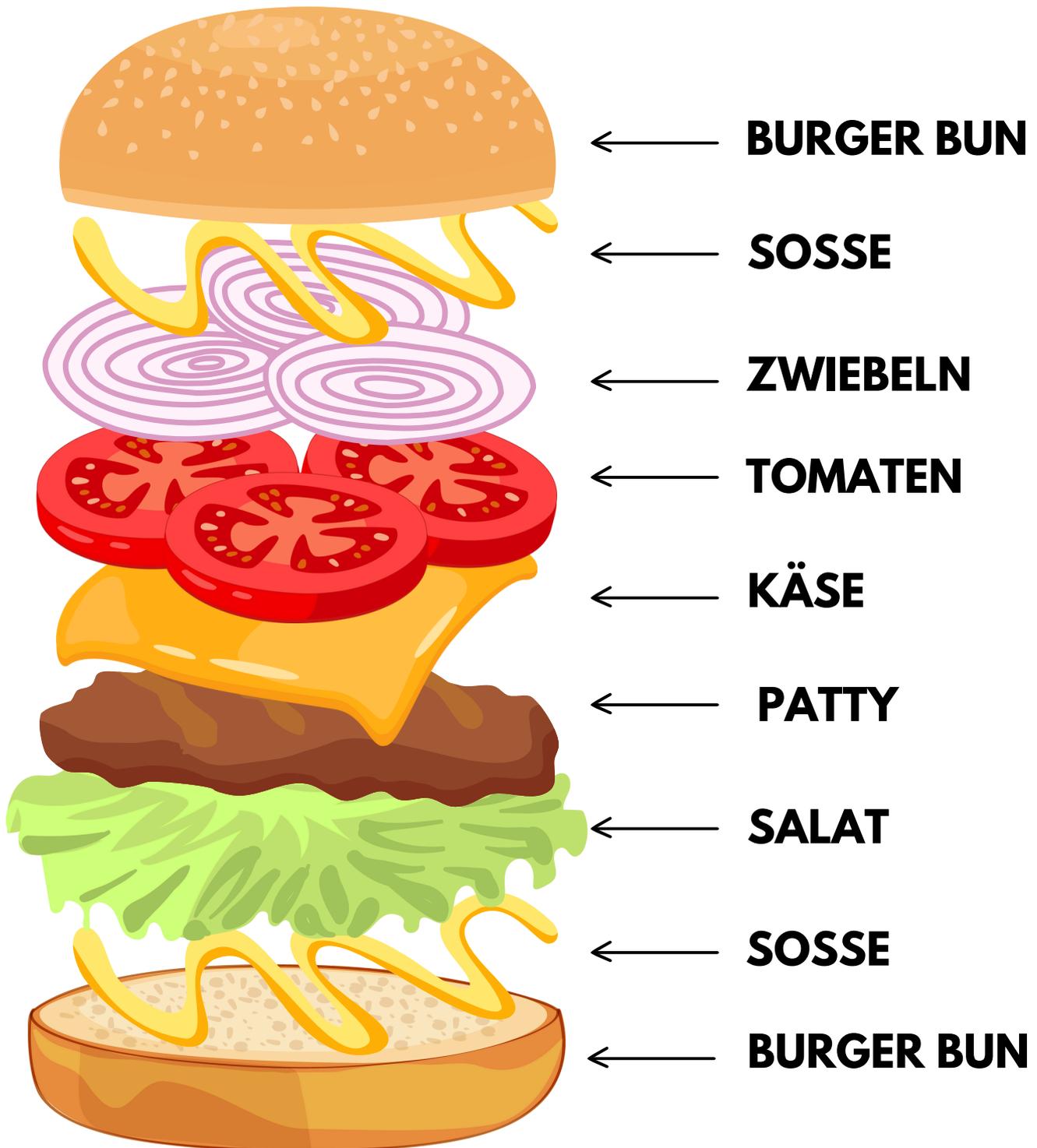
4 Portionen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Weizenmehl Type 550	In eine Rührschüssel geben und eine Mulde bilden.
140 ml 10 g 1 pr.	Wasser Hefe Zucker	Hefe in die Mulde bröckeln, Zucker zugeben und etwas handwarmes Wasser ebenfalls zugeben. Teig vermengen bis es dickflüssig wird. Abdecken und 10-15 min gehen lassen.
1/2 TL 25 g	Salz Butter	Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Salz an den Mehtrand geben, NICHT zur Hefe!
1	Ei	Ei und das restliche Wasser dazugeben, kneten und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt.
		Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Semmeln teilen und im heißen Ofen 15-20 min. goldbraun backen. Semmeln auskühlen lassen und waagrecht in der Hälfte teilen.



# STAPELN EINES BURGERS

Der Grundaufbau eines Burgers ist immer gleich, je nach Geschmack und Vorlieben können noch weitere Zutaten hinzugefügt werden.





# CRUMBLE HIMBEER-COOKIES

Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Weißer Schokolade	Schokolade fein hacken.
100 g 120 g 1 Pck.	weiche Butter Zucker Vanillezucker	Zusammen cremig schlagen.
1	Ei	Zugeben und unterrühren.
190 g 1 TL 1/4 TL	Weizenmehl Type 405 Backpulver Natron	Miteinander vermengen und zu dem Teig geben. Gehackte Schokolade ebenfalls zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.  Teig abdecken und für eine Stunde kühl stellen.
		<p>Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.</p> <p>Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig in 6 gleich große Kugeln formen und auf das Backblech legen.</p> <p>Kugeln platt drücken und für ca. 15 min backen.</p> <p>Cookies auskühlen lassen.</p>
200 g 200 g 2 EL 2 EL	weiche Butter Puderzucker Backkakao gefriergetrocknete Himbeeren	Für das Frosting: Weiche Butter mit den Puderzucker cremig aufschlagen und Backkakao hinzugeben. Frosting mit den Spritzbeutel auf die Cookies geben und mit den Himbeeren verzieren.





Einkaufsliste

Lechner, Dallmair, Neupärtl

<b>Obst und Gemüse</b>	<b>Fleisch und Fisch</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>Sonstiges</b>
Salat 4 BL	Rinderhackfleisch 400g	Butter 335g	
Fleischtomate 1		Frischkäse	Hefe10g
Große weiße Zwiebeln 2		Cheddar	Mayonnaise
Essiggurken 1Gl.			Ketchup
			Gefriergetrocknete Himbeeren
			Natron
			Backpulver