

SAFTIGER BURGER



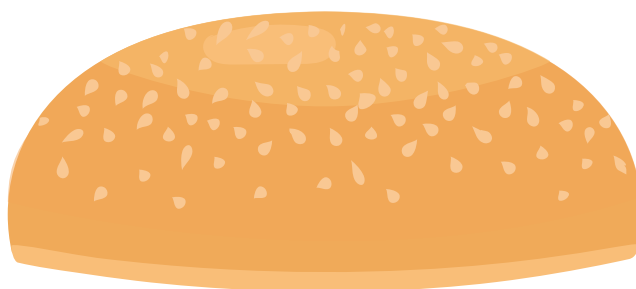
4 Portionen

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.
		Stapeln des Burgers: Siehe Anleitung.



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

BURGER BUNS



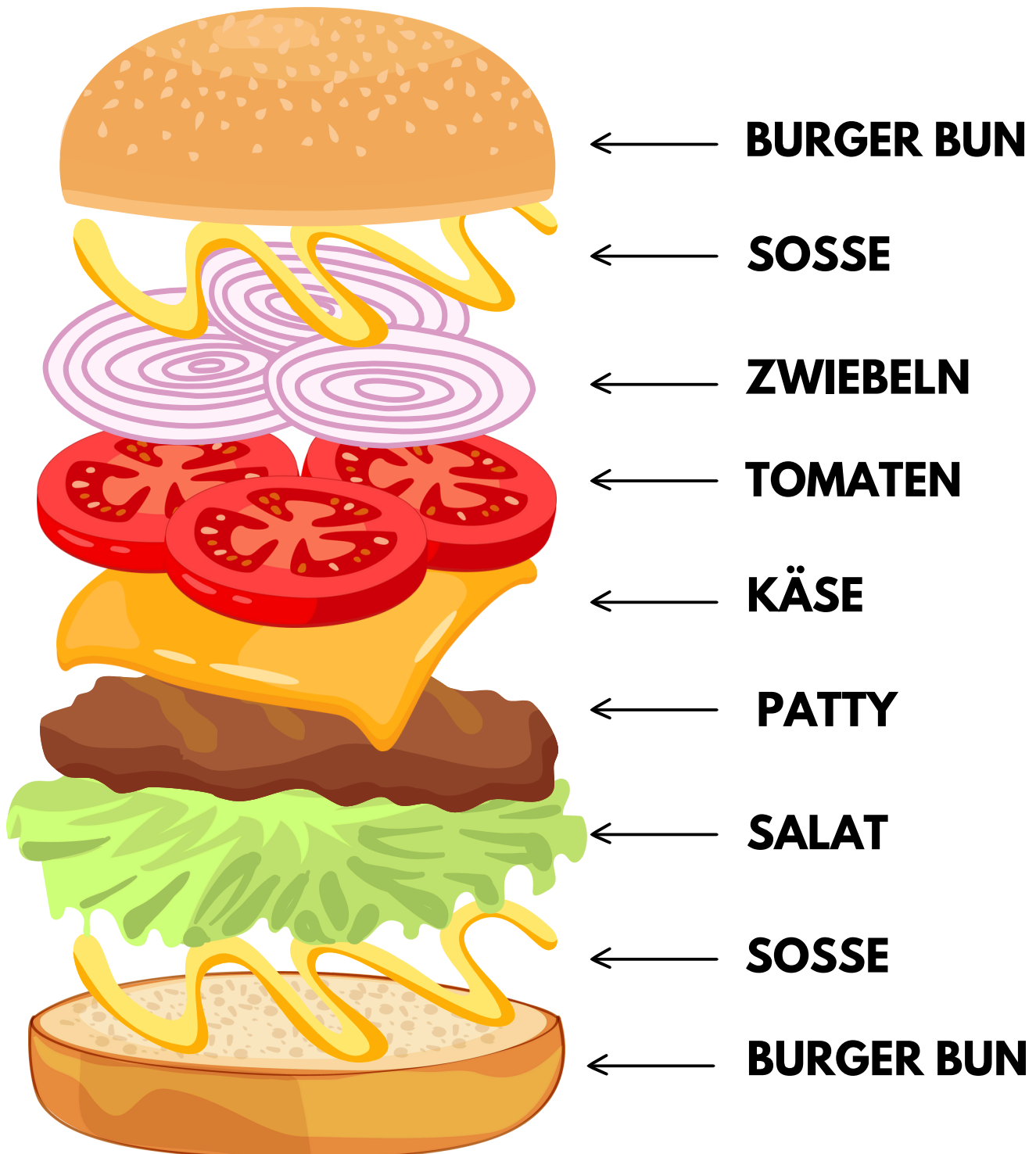
4 Portionen

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

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