

Burger

Buns

Menge	Zutaten	Zubereitung
350g	Weizenmehl Type 550	in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
20g 60g 100g	Hefe Milch Wasser	in die Mulde geben und mit etwas Mehl vermischen (Gabel). 20 Minuten gehen lassen.
20g 6g 40g 1	Zucker Salz Butter Ei	zum Vorteig geben und in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe, 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Hefeteig 40 Minuten gehen lassen.
		Backofen auf 190 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.
		Teig in 8 gleichgroße Portionen teilen, rundschieben und flachdrücken. Buns auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, wenn möglich nochmals 10 bis 15 Minuten gehen lassen.
1 1EL	Eiklar Milch	und miteinander verrühren. Buns bestreichen.
1 EL	Sesam	Buns bestreuen.
		Im Backofen 20 Minuten goldbraun backen.

weitere Zutaten

Menge	Zutaten	Zubereitung
640g	Rinderhackfleisch	in 80g Bälle formen. Mit der Burgerpresse, in der Pfanne flachdrücken, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Scharf anbraten und durchbraten.
1 1 6	Zwiebel Tomate Essigurken	in dünne Ringe schneiden. in Scheiben schneiden. in Streifen schneiden.
	Ketchup Senf Käsescheiben	 Burger nach Belieben belegen.



Veggi - Burger

Menge	Zutaten	Zubereitung
170g 270g 120g 1 EL	Haferflocken Abgetropfte Kidneybohnen Abgetropfte Erbsen Gemüsebrühepulver	alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse kneten.
		In acht gleichgroße Patties formen. In einer Pfanne mit Öl ausbacken.
		Alle Zutaten (Zwiebel, Tomate ...) aus dem Burgerrezept vorbereiten. Burger nach Belieben belegen.

Pommes

Menge	Zutaten	Zubereitung
800g	Kartoffeln	gründlich waschen und in Stifte schneiden. 30 Minuten in eiskaltem Wasser ruhen lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen.
3 TL 2 TL	Stärke Salz	Kartoffelstifte in eine Schüssel geben. und darüberstreuen und vermischen.
		Backofen auf 200 Grad vorheizen. Pommes 30 Minuten backen.

Aioli

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Zehe 1 EL ½ TL 1 TL ½ TL	Knoblauch Zitronensaft Senf Zucker Salz	alle Zutaten mit dem Pürierstab pürieren.
250g	Mayonnaise	zugeben. Mit dem Pürierstab in das Mixgefäß gehen und glatt pürieren.

Bueno Cupcakes

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
150g 150g 2 1 Pr. 150g 25g 100g 2 TL 100ml	weiche Butter Zucker Eier Salz Weizenmehl Type 405 Kakaopulver Gemahlene Haselnüsse Backpulver Milch	schaumig schlagen. und abwechselnd zugeben und glatt rühren. zugeben. in einer zweiten Schüssel miteinander vermischen und zur Schaummasse geben. zur Schaummasse zugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren.
		Teig gleichmäßig mit 2 Esslöffeln im Muffinblech verteilen. 20 Minuten im Backofen backen.
Creme:		
100ml 250g 1 EL 100g 5	Schlagsahne Mascarpone Haselnusscreme Frischkäse Kinder Buenos	steifschlagen. und unter die geschlagene Sahne rühren. und im Multizerkleinerer kurz, stückig mixen. Unter die Sahnemasse heben. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Muffins aufspritzen.
Dekoration:		
50g 3	Zartbitterschokolade Kinder Buenos	über dem Wasserbad schmelzen und mit einer Gabel in feinen Linien über die Creme ziehen Muffins jeweils mit einem Stück Kinder Bueno dekorieren.



Einkaufsliste

Haltbare Produkte

100g gemahlene Haselnüsse

1 Glas Haselnusscreme

1 Packung Kinder Bueno

Milchprodukte

100ml Sahne

250g Mascarpone

100g Frischkäse

Frische Produkte

640g Rinderhackfleisch

1 Würfel Hefe

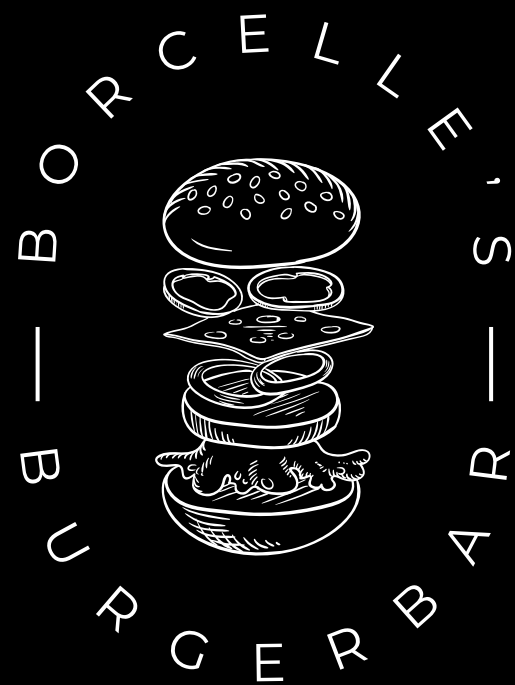
Obst/Gemüse

1 Pack rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 kg Kartoffeln

UNSER PREMIUM SMASH-BURGER



FRISCH
GEBACKENES
BRIOCHE BUN



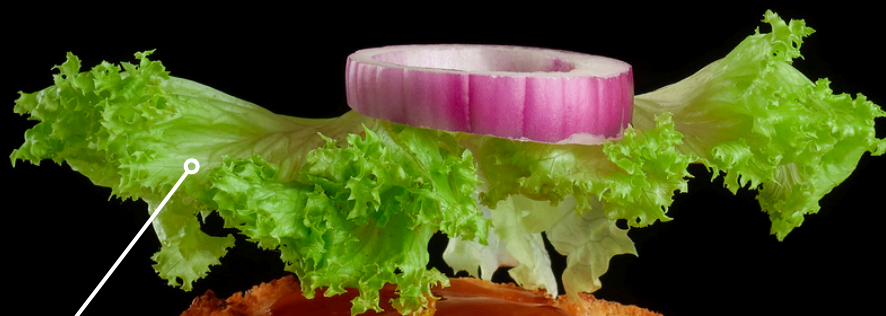
REGIONALES
GEMÜSE



CHEDDAR



PATTY AUS
BIO-RIND



MEHR
REGIONALES
GEMÜSE



TOMATENKETCHUP
UND SENF