



BÜFFEL-BURGER

für 4 Personen
zubereiten: ca. 50 Minuten
aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden

Buns

1,5 dl Milch, leicht erwärmt
½ EL Zucker
¼ Hefewürfel, ca. 10 g
250 g Halbweissmehl
50 g Chörnlipicker-Mix
Saatenmischung
¾ TL Salz
25 g Butter, in Würfelchen
Wenig Ei, verrührt
2 EL Chörnlipicker-Mix
Saatenmischung

Burger

4 Büffel-Burger
1 EL ÖL
1 Avocado, zerdrückt
2 EL Jogurt nature (z.B.
Burgrain)
1 TL Zitronensaft
Wenig Smokey Salt
Grillgewürz, Pfeffer
Wenig Blattsalat oder einige
Spinatblätter
1 Bund Radiesli, in feinen
Scheiben
1 hartgekochtes Ei, in
Scheibchen

- 1 Buns:** Milch, Zucker und Hefe verrühren, 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz mischen, Milchmasse dazugeben, mit der Butter zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig in 4 Stücke teilen, zu Kugeln formen. Buns mit Ei bestreichen, im Chörnlipicker-Mix wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- 2 Backen:** Im auf 160°C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 3 Burger** beidseitig mit Öl bestreichen, beidseitig je ca. 5 Min. grillieren braten. Avocado mit Jogurt und Zitronensaft mischen würzen.
- 4 Fertigstellen:** Buns aufschneiden, Böden mit Avocadocreme bestreichen. Salat, Radiesli, Ei und Burger darauf verteilen, Bunsdeckel darauflegen.

Tipp
Die Teigmenge verdoppeln, 8 Burger-Buns zubereiten und die nicht verwendeten Buns tiefkühlen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

