

Bunte Burger Buns

VORBEREITEN

55
Min.

RUHEN

105
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Buns

Für den Teig

350 g Mehl Type 550
190 ml Milch (3,5 %)
50 g Butter (Zimmertemperatur)
17 g brauner Zucker
30 g frische Hefe
1 Ei
7 g Salz

Für schwarze Buns

2 Teelöffel Sepia-Tinte

Für rote Buns

2 Teelöffel Rote Bete Pulver
1 Teelöffel warmes Wasser
1 Teelöffel Tomami oder Tomatenmark

für gelbe Buns

3 g Safran
1 Teelöffel kochendes Wasser
1 Teelöffel Kurkuma

Für grüne Buns

3 Teelöffel Spinat Pulver
2 Teelöffel warmes Wasser

Für die Glasur

1 Eigelb
20 ml Milch
30 g Sesam oder Topping nach Wahl

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Rote, gelbe, grüne, schwarze ... Fakt ist: Wir lieben bunte Burger Buns! Mit den farnefrohen Burgern kannst du deine Gäste nämlich so richtig überraschen und machst aus einem 08/15 Burger ein kleines Meisterwerk. Sie herzustellen ist kein Hexenwerk. Füge dem Grundteig je nach gewünschter Farbe eine kleine Dosis Pasten, Gemüsepulver, Gewürze oder auch Tinte hinzu und fertig ist der optische Leckerbissen.

Die zu den einzelnen Farben angegebenen Mengen beziehen sich jeweils auf 1 Portion des Grundteigs, der für 9 Buns reicht.

- 1 -

Hefe, Zucker, zimmerwarme Milch und 1 EL des Mehls in eine Schüssel füllen, mit einem Schneebesen mischen, mit Klarsichtfolie abdecken und 15 Min an einem warmen Ort ruhen lassen.



Bunte Burger Buns

- 2 -

Mehl, Ei, Salz und die Hefemischung in eine große Schüssel oder Küchenmaschine geben und ca. 5 Minuten gut durchkneten.



- 3 -

Gewünschte Farbe anrühren, bzw. Tinte auf Teelöffel drücken und in die Teigmischung geben. Weiter kneten, bis die Farbe sich gleichmäßig im Teig verteilt hat. Ggf. noch etwas Farbe hinzugeben.

- 4 -

Wenn langsam ein homogener Teig entsteht, die Butter mit untermischen und so lange weiterkneten, bis ein elastischer, nicht mehr klebriger Teig entstanden ist (ggf. ein wenig Mehl nachgeben). In der Küchenmaschine ca. 5 Minuten, mit Hand ca. 15 Minuten.



- 5 -

Teig mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 6 -

Den stark vergrößerten Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer dicken Rolle formen und mit einem Messer 9 gleiche Portionen abschneiden.

- 7 -

Jede Portion zu einer Kugel formen und anschließend "schleifen". Dazu die Teigkugel locker zwischen einer hohlen Hand und Arbeitsfläche gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Teig eine glatte Oberfläche gebildet hat.

- 8 -

Teiglinge auf ein Blech mit Backpapier setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

- 9 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 10 -

Milch-Ei-Masse mit einem Pinsel oder Sprühflasche auf die Buns aufstreichen/sprühen und Topping darauf streuen.

- 11 -

Buns auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

Bunte Burger Buns



Sepia Burger Buns mit Pistazien und schwarzem Sesam Topping



Grüne Burger Buns mit Spinatpulver



Rote Burger Buns mit Tomatenpaste



Gelbe Burger Buns mit Kurkuma und Safran

Ganz genaue Angaben bezüglich der Farben sind schwierig, da sich jeder Teig etwas anders verhält. Versuche dich ans Rezept zu halten. Sollte dir die Farbe im Teig noch zu fahl sein, taste dich langsam heran und gib erst mal nur einen Teelöffel angerührte Farbe, bzw. Tinte zusätzlich hinzu. Bedenke, dass die zugefügte Flüssigkeit den Teig wieder etwas feuchter macht. Sollte das der Fall sein, gib etwas Mehl hinein.