



## Burger Buns

Das Mehl mit Salz und 1 EL Zucker in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, die lauwarme Milch mit dem restlichen Zucker mischen und in die Mulde gießen. Das Ganze für 15 Minuten, abgedeckt, an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann 1 Ei trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb, das ganze Ei und die Butter zum Vorteig in die Schüssel geben. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen. Diese auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen. Die Teigkugeln mit etwas Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt für 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das zur Seite gestellte Eiweiß mit 1 EL Wasser mischen und die Buns damit einstreichen. Den Sesam über die Teigkugeln streuen und im Backofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Wer möchte kann natürlich den Sesam weg lassen oder noch Kräuter mit in den Teig geben.



### Zutaten für 8 Buns:

500	g	Mehl
1	TL	Salz
2	EL	Zucker
250	ml	Milch
10	g	Hefe, frisch
2	Stk	Eier
3	EL	Butter
		Sesamsamen