





Cheeseburger für Kinder

Burger mit Grünkern-Bratlingen für die Party

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Brötchen:

Vermische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
40 g Butter
150 ml Milch

Außerdem:
Milch
Sesamsamen

Belag:
210 g Grünkernschrot
600 ml Wasser
3 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
6 TL gekörnte Gemüsebrühe
6 gestr. EL Weizenmehl
3 kleine Zwiebeln
3 EL gehackte Kräuter
3 Eier (Größe M)
etwa 140 g Semmelbrösel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 große Tomaten
Salatblätter
etwa 6 Gewürzgurken
3 TL Senf
6 EL Tomatenmark
etwa 120 ml Speiseöl, z. B.
Rapsöl
12 Scheiben Käse, z. B. Gouda



- 3 Knete den Teig dann nochmals auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch, forme ihn zu einer Rolle und schneide ihn in 12 gleich große Stücke. Forme die Teigstücke zu flachen runden Brötchen. Lege sie auf das Backblech und lass sie 10 Min. ruhen.
- 4 Bepinsle die Oberflächen der Brötchen mit der Milch und bestreue sie mit Sesam. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 5 Ziehe die Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

6 Belag:

Gib Grünkernschrot in einen Topf, füge Wasser, Gemüsebrühe, 3 EL Crème fraîche und Mehl hinzu, rühre es unter und bringe es zum Kochen. Lass die Masse etwa 25 Min. bei ausgeschalteter Herdplatte ausquellen.

- 7 Ziehe die Zwiebeln ab, schneide sie in feine Würfel und hebe sie mit den Kräutern, Eiern und Semmelbröseln unter die Masse. Schmecke die Masse mit Salz und Pfeffer pikant ab.
- 8 Wasche die Tomaten und die Salatblätter. Schneide Tomaten und Gurken in Scheiben. Verrühre die übrige Crème fraîche mit Senf und Tomatenmark.
- 9 Forme die Grünkernmasse zu 12 flachen Frikadellen in Größe der Brötchen. Erhitze das Öl in einer großen Pfanne. Brate die Frikadellen von beiden Seiten in etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze in der Pfanne knusprig.

10 Cheeseburger:

Schneide die Brötchen auf und bestreiche die Hälften mit der Soße. Belege sie mit Salat, Frikadelle, Käse, Tomatenscheiben und Gurkenscheiben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Du nur 4 Brötchen brauchst, nimm nur ein Drittel des Belages. Friere die restlichen 8 Brötchen ein. Später kannst Du die eingefrorenen Brötchen auftauen und bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken, dann schmecken sie wie frisch gebacken.

