



Zutaten:

Roux

- 100ml Wasser
- 20g Weismehl

Teig

- 125ml Milch
- 350g Mehl
- 7g Trockenhefe
- 60ml Marsala
- 2 Eier
- 2TL Zucker
- 1TL Salz
- 2 Eier (1 Ei zum Bestreichen)
- 50g Butter

Burger Buns

Für 8 Stück

Zubereitungszeit: 2 1/2 Stunden

Zubereitung:

Für die Roux das Wasser und das Mehl mischen und auf dem Herd erhitzen bis eine kleisterähnliche Masse entsteht und auskühlen lassen.

Ein Ei und Butter zur Seite legen und die restlichen Zutaten mit der Roux in eine Schüssel geben und 12 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nach 12 Minuten die Butter hinzufügen und weitere 3 Minuten kneten. Den Teig nun für eine Stunde in einer Schüssel zugedeckt aufgehen lassen. Danach den Teig vorsichtig kneten, in 8 ca. 100g-Stücke aufteilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln ein weiteres mal für eine Stunde, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das übriggebliebene Ei mit einem Spritzer Milch mischen und mit einem Pinsel die Teigbälle bestreichen. Anschliessend Sesam bestreuen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Brötchen für 10 Minuten abkühlen lassen und anschneiden. Die aufgeschnittenen Brötchen bei Oberhitze für ca. 2-3 Minuten rösten.

TIPP: Wer die Buns richtig fluffig mag, kann diese nach dem Backen für 15 Minuten in einen Sack legen. So haben sie etwas mehr Feuchtigkeit durch den Dampf der im Sack entsteht.