



Mini-Party

# BURGER

## Zutaten:

- 24er-Mini-Muffinform
- Holzspieße
- Waage, Messer und Schneidebrett
- evtl. Rührgerät mit Knethaken

200 g Mehl  
40 g weiche Butter  
10 g Hefe  
1/2 Teelöffel Honig  
1/2 Teelöffel Salz  
75 ml lauwarme Milch  
50 ml lauwarmes Wasser

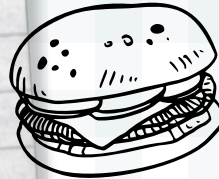
Bun

400 g Rinderhackfleisch  
Salz & Pfeffer

Patty

Käse  
Burger-Soße  
Salatblätter  
Salat- oder Essiggurken  
Tomaten  
... alles, was schmeckt!

Topping



Portion: 12 Mini-Burger  
Arbeitszeit: ca. 30 Minuten  
Backzeit: ca. 25 Minuten  
200° Ober-/Unterhitze



1 Hefe und Honig in der lauwarmen Milch und dem Wasser auflösen. Dann mit den restlichen „Bun“-Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



2 Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 – 3 cm große Kugeln für die Patties formen.



3 Aus dem Hefeteig ebenfalls kleine, ca. 2 – 3 cm große, Kugeln formen.



• MADE WITH LOVE •

Weitere Bastel- und  
Rezeptideen  
findest du unter  
[red-young.de](http://red-young.de)

# hot AND delicious

*Lecker, lecker, lecker...*



Go Veggie mit  
Gemüse-Patties!

Rezept unter:  
[red-young.de](http://red-young.de)

4



Nun das gefettete Blech je zur Hälfte mit Patties und Buns füllen und jeweils leicht andrücken. Dann geht's für 25 Minuten in den Ofen!

5



Während das Blech im Ofen ist, kannst du alle gewünschten Zutaten für den Belag (Topping) waschen und zuschneiden.

6



Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Brötchen (Buns) horizontal teilen. Tipp: Falls die Patties zu dick geworden sind, kannst du diese auch halbieren.

7



Jetzt kann nach Belieben gestapelt werden: den Patty ins Brötchen legen, den Käse, die Soße und das Gemüse darauf drapieren. Zum Servieren den Spieß durch die Mitte stecken – fertig!

