

Rezept

Riesen-Burger-Brötchen

Ein Rezept von Riesen-Burger-Brötchen, am 28.06.2026

Zutaten

gut 200 ml Milch	25 g Butter
300 g Weizenmehl Type 550	100 g Kamut-Vollkorn-Mehl (Reformhaus)
1 TL Salz	1 Würfel Hefe (42 g)
1 EL Ahornsirup, ersatzweise heller Honig	Mehl zum Arbeiten
Ausstechform (10 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter gerade geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Beide Mehlsorten mit Salz in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Sirup darüber träufeln, Milch-Butter-Mischung hineingießen. 15 Min. ruhen lassen, dann alles zum Teig vermischen und gut kneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Den Teig auf wenig Mehl 1 cm dick ausrollen, acht Kreise (ca. 10 cm) ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen, Teigkreise mit Abstand darauf setzen, mit einem Tuch abdecken und 20 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Brötchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.