MEISTERKLASSE

LUCKIS GENIALE BURGER BUNS

ZUTATEN

200 ml	Wasser
4 EL	Milch
1/2	Würfel Hefe
35 g	Zucker
8 g	Salz
80 g	flüssige Butter
1 St	Ei

ZUM BESTREICHEN

1 St	Ei
2 EL	Milch
2 EL	Wasser
2 EL	geröstete Sesamsaat

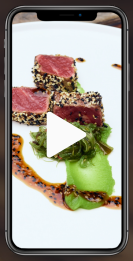
MEISTERKLASSE

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit der Milch, dem Zucker und der Hefe warm verrühren. Die restlichen Zutaten zugeben, gut vermengen und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
Anschließend die Zutaten zum Bepinseln vermischen und die Buns damit einstreichen. Mit Sesam bestreuen und bei 180°C für ca. 18-20 Minuten goldgelb backen.

LUCKIS TIPP

"Die Burgerbuns auf der Innenseite in etwas Butter anbraten, sodass Sie schön knusprig sind. Dadurch „suppt" die Soße bzw. der Dip nicht so durch."



Grill- und Fleischexperte Ludwig "Lucki" Maurer bringt dir in seiner Meisterklasse

"DIE KUNST DES BARBECUE"

seine einfachen, aber extrem genialen Grillgerichte näher

Unbegrenzter, flexibler Zugang zu jeder Zeit

4,5 Stunden Online-Videos in Kinoqualität

52 Seiten Workbook mit 24 Rezepten

MEHR ERFAHREN

MEISTERKLASSE