

Burger-Brötchen „Arlberger“

Auch super zum Frühstück geeignet!

Zutaten für 12-15 Personen:

2 Kg Mehl

2 Würfel Hefe

2 EL Zucker

3 Eier

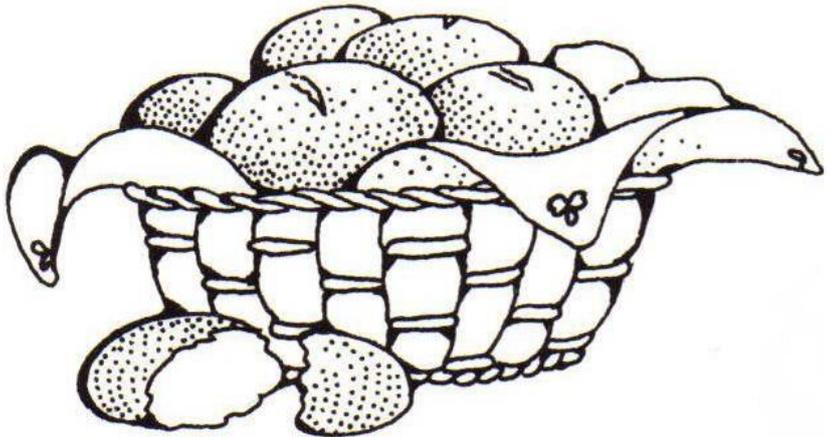
1 gehäufter TL Salz

½ L Milch

½ L Wasser

250 ml Olivenöl

Sesamkörner



Zubereitung:

Wasser mit Milch erwärmen. Hefe in Stücken dazugeben. Mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.

Zwischenzeitlich Mehl, Zucker, Salz, Olivenöl und 2 Eier in eine Schüssel geben. Die Hefemilch hinein geben und die Masse kneten. Den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Zum Schluss die Burger-Brötchen formen, mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Bei 180 Grad Umluft für ca. 20 - 25 min. abbacken.