

Ei-Burger

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
35 g Zucker
8 g Salz
80 g Butter
2 dl Wasser, warm
4 EL Milch, warm
1 Ei

Zum Bestreichen:

1 Ei
2 EL Wasser
2 EL Milch

Füllung:

400 g Randen, gekocht
400 g Rübli
400 g Rotkohl
400 g Weisskohl
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL Balsamico Bianco
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 g Tomatenketchup
2 EL Senf
10 Stk. Schmelzkäse
160 g Salami, dünn geschnitten
10 Eier
1 Bund Schnittlauch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Mehl mit Hefe in einer Schüssel vermischen. Restliche Zutaten beifügen und mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 10 Portionen à 90 g teilen. Diese zu Kugeln formen und auf 8–9 cm Durchmesser flach drücken. Auf das vorbereitete Blech legen und zugedeckt noch einmal eine Stunde gehen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Bestreichen:

Ei, Wasser und Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

④ Füllung:

Randen in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und mit einer Haushaltreibe grob raspeln. Kohl rüsten und in feine Streifen hobeln. Diesen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie Essig und Öl würzen. Kurz durchkneten. Karotten und Randen dazugeben und alles mischen. Brötchen halbieren und kurz auf Grillstufe goldbraun backen. Ketchup und Senf mischen. Die untere Hälfte der Brötchen mit Ketchup- Senf bestreichen und mit Schmelzkäse, Salamischeiben und Salat belegen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Spiegeleier braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Spiegeleier auf die Füllung legen und mit Schnittlauch garnieren. Mit der oberen Brötchenhälfte abdecken. Übrige Füllung als Salat servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Burger können mit einem zusätzlichen Fleischstück belegt werden.