



Schwarze Burger-Buns by Sally

Ca. 24 Stück

Zutaten

1 Würfel Hefe
200 ml warmes Wasser
30 g Zucker
30 g Honig
260 g Buttermilch

2 Eier
1 kg Mehl
4 TL Salz
Schwarze Lebensmittelpaste
160 g flüssige Butter

Zum Bestreichen:
1 Eigelb
50 ml Wasser
Sesam
60 g flüssige Butter

Zubereitung

1. Hefe in warmen Wasser auflösen und mit dem Zucker verrühren, abgedeckt 15 Minuten stehen lassen
2. Anschließend die schwarze Paste einrühren
3. Dann das Mehl mit der Hefemischung und den restlichen Zutaten vermischen und gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht
4. Nun den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa eine Stunde gehen lassen
5. Je etwa 80 g schwere Teiglinge abnehmen und zu Kugeln schleifen
6. Auf ein Backblech legen und etwas andrücken, so dass die typische Burger-Bun-Form entsteht
7. Abdecken und erneut etwa 15 Minuten gehen lassen
8. Nun das Eigelb mit dem Wasser verrühren und die Teiglinge damit bestreichen sowie anschließend Sesam nach Belieben darauf streuen
9. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober/Unterhitze etwa 15 Minuten backen
10. Nach dem Backen mit der Butter bestreichen und abkühlen lassen