



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und *Sally*



Das wird  
**mein Jahr**  
mit Globus

**Superbowl-Sliders –  
Brötchen im Cheeseburger Style**

**globus**

# Zutaten

## Teig

1 Würfel Hefe  
200 g warmes Wasser  
30 g Zucker  
30 g Zuckerrübensirup  
230 g Kefir  
2 Eier  
1 kg Mehl  
4 TL Salz  
160 g weiche Butter

## Fürs Blech

40 g Butter

## Zum Bestreichen

1 Ei  
20 g Sesam

## Nach dem Backen

30 g Butter

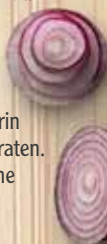
## Hackfleischfüllung

40 g Olivenöl  
500 g Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
150 g Curry Ketchup

1 TL Salz  
¼ TL Pfeffer

## Zum Belegen

50 g Senf  
3 rote Zwiebeln  
100 g Jalapeños  
(eingelegte)  
100 g Cornichons  
200 g Cheddar  
50 g Curry Ketchup



6–8 Portionen



60 Min.



50 Min.



Gehzeit 90 Min.

### 1 Teig

Die Hefe gemeinsam mit dem warmen Wasser, Zucker und Zuckerrübensirup verrühren. Die restlichen Zutaten – dabei die Butter zum Schluss – zu der Hefemischung geben und daraus in etwa 8–10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, die Kugel zurück in die Schüssel legen.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten aufgehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.

**Tipp:** Den Teig bei Gärstufe (ca. 37 °C mit Wasserdampf) aufgehen lassen, dann verringert sich die Gehzeit auf 30 Minuten. Außerdem bleibt der Teig schön locker und trocknet nicht aus.

### 2 Füllung

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln und mit dem Hackfleisch 4 Minuten weiterbraten.

**Tipp:** Wenn das Hackfleisch mit einem Fleischwolf zubereitet wird, können die Zwiebeln und die Knoblauchzehe auch durch den Fleischwolf gegeben werden.

Den Ketchup einrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm abkühlen lassen.

### 3 Brötchen backen

Den Teig in 20 gleichgroße Teile einteilen. Das sind etwa 90 Gramm pro Stück. Die Teigkugeln in den Händen rund formen. Die Butter in eine Emailleform mit 36 cm Durchmesser geben und schmelzen lassen. Anschließend die ganze Form damit ausstreichen. Die Teigkugeln gleichmäßig hineinlagen. Dabei eine genau in die Mitte und die weiteren mit Abstand darum verteilen. Die Brötchen abgedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

### 4 Bestreichen

Das Ei verrühren und auf die Brötchen streichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen. Nach dem Backen direkt mit Butter bestreichen und mit einem Tuch abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.

**Tipp:** Die Brötchen bei Dampfstufe 1 backen, dann werden sie noch weicher.

### 5 Sliders füllen

Die Brötchenplatte aus der Form nehmen und einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Brötchenhälfte wieder in die Form legen und mit dem Senf bestreichen. Die Hackmasse darüber verteilen und mit den in Streifen geschnittenen Cornichons und Jalapeños belegen. Die Zwiebeln in Ringe, den Cheddar in Scheiben schneiden und ebenfalls darüber verteilen. Den Ketchup darüber streichen. Den Brötchendeckel auflegen und die Sliders kurz vor dem Verzehr bei 175 °C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

**Tipp:** Die Sliders können super am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kurz vor dem Verzehr einfach für 15–20 Minuten bei 170 °C Ober-/Unterhitze aufbacken.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

