

BURGERWECKERL MIT JOGHURT

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 57 Bewertungen



Diese weichen, flaumigen Burgerweckerl schmecken zu jeder Tageszeit. In der Früh als Alternative zur Semmel, mittags als Burger oder auch am Abend zur Jause. Also ein wahres Alleskönner-Rezept!

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das Wasser und das Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in 10 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech geben und dort nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend leicht flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen.
- 3 Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

- 150 g Naturjoghurt
- 200 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ

ZUM BESTREUEN

- 50 g Sesam