

DINNER ROLLS ALS VEGGIE BURGER

eine Auflaufform

Zutaten Teig

240ml warme Vollmilch

21g Frischhefe

1 EL Zucker

400g Mehl

1 TL Salz

1 großes Ei

60g weiche Butter

+ 1 EL Honig und 2 EL heißes Wasser

Zutaten Veggie Burger Patty

400g Kidneybohnen (1 Dose)

1 kleine Zwiebel

120g geriebener Emmentaler

1 Ei

100g Paniermehl

Salz und Pfeffer

2 EL Trockenkräuter

Zubereitung Teig

1. die Hefe in der erwärmten Milch (darf nicht zu heiß sein) mit einem EL Zucker vermischen und 5 min stehen lassen
2. 200g Mehl und restliche Zutaten in eine Rührschüssel geben und langsam während des Knetens die Hefemilch eingießen und anschließend das restliche Mehl einkneten
3. den Teig mindestens 5 min Kneten und in eine geölte Schüssel geben
4. mit Deckel oder Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 2 Stunden (oder über Nacht im Kühlschrank) gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat
5. auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in gleichgroße Ballen formen und diese in eine gebutterte Auflaufform geben, abdecken und erneut circa eine Stunde gehen lassen
6. bei 180°C Ober/Unterhitze für circa 25-30 min backen
7. wenn die Rolls noch heiß sind mit Honig-Wasser-Mischung bestreichen

Luftdicht verschlossen bis zu 4 Tage haltbar und erhitzbar. Dinner Rolls können auch eingefroren werden.

Zubereitung Patty

1. die Bohnen abgießen und mit allen Zutaten per Hand zu einer Masse matschen bis die Bohnen mehr oder weniger ihre Struktur verloren haben
2. zu Patties formen und in Öl anbraten (wenn von beiden Seiten angebraten, eine Scheibe Cheddar daraufgeben und in der Pfanne schmelzen lassen)

How to stack a burger the right way:

- Saucen auf das Bun
- Salat muss als erstes drauf, denn so hat der Burger Halt
- auf den Salat das Patty
- restliche Toppings und Saucen darauf

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

