



## Sliders – köstliche Mini Burger

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 140 min | einfach

### Zutaten

für 12 Stück

- 100 ml Milch (+ 1 EL zum Bestreichen)
- 40 g Margarine
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Jodsalz
- 1-2 EL Sesam (optional)
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1,5 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß (alternativ geräuchertes Paprikapulver)
- 1/4 TL Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl
- 4 Scheiben Cheddarkäse (alternativ Camembert, Ziegenkäse oder Mozzarella)
- 6 dünne Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 100 g Salatgurke
- 2 Stk. Tomaten (alternativ ein paar Cocktailtomaten)
- 4 Gewürzgurken
- 50 g Salat oder Rucola
- 6 EL Hellmann's Tomaten Ketchup 500 ml

### Nährwerte

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Energie (Kilojoule):         | 1321 kJ  |
| Energie (Kilokalorien):      | 316 kcal |
| Fett:                        | 20 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 6,2 g    |
| Kohlenhydrate:               | 19 g     |
| davon Zucker:                | 4,6 g    |
| Ballaststoffe:               | 1,6 g    |
| Eiweiß:                      | 14 g     |
| Salz:                        | 1,1 g    |

- 6 EL Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml

## Zubereitung

1. Milch mit Margarine in einem Topf schmelzen. Ei trennen. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Eiweiß und lauwarmer Milch-Fett-Mischung in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde auf die doppelte Größe gehen lassen.

2. Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und in 12 Portionen teilen. Teigportionen zu Kugeln formen, flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen. Eigelb mit 1 EL Milch verrühren. Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 13-15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und Burgerbrötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Hackfleisch mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermischen und zu 12 kleinen Patties formen. Patties mit Öl bestreichen und auf dem Grill grillen.

4. Käsescheiben vierteln und kurz vor Ende der Grillzeit auf die Patties legen. Bacon knusprig grillen.

5. Salatgurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Salat waschen und ggf. klein zupfen.

6. Mini-Burger nach Belieben schichten, so dass du unterschiedliche Varianten erhältst. Dabei immer etwas Hellmann's Tomaten Ketchup auf die Unterseite des Burgerbrötchens geben und etwas Hellmann's Mayonnaise auf die Oberseite.

## Tipps zu diesem Rezept

Bei diesen kleinen Köstlichkeiten können die Zutaten nach Belieben variiert werden. Verwendet unterschiedliche Käsesorten, frische Gurke oder Gewürzgurke, auch lecker mit gegrillten Paprikastreifen oder karamellisierten Zwiebelringen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 35 min Backzeit: 15 min Gehzeit: 90 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns