

Chickenburger

(gebacken auf dem Zauberstein und der White Lady von Pampered Chef®)

Milch, Wasser, Butter, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten/37°/Stufe 2 erwärmen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 4 Minuten/ Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig auf der Backmatte mit Hilfe des Nylonmessers in 8 gleiche Teile trennen und Brötchen schleifen. Diese auf den Zauberstein legen und platt drücken. Mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Dann die Brötchen nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Die Brötchen ca. 20—25 Minuten backen.

Während der Backzeit die Patties vorbereiten.

Cornflakes im Mixtopf 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.

Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden.

Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 20 Sekunden/Stufe 7 vermischen.

Die Fleischmenge in 8 gleiche Portionen aufteilen und zu Patties formen. Diese in den zerkleinerten Cornflakes wälzen.

Die White Lady von Pampered Chef fetten und die Patties darauf verteilen. Fleisch von oben noch leicht mit Öl bepinseln und bei 220 ° goldbraun backen.

Mit Soße und Gemüse belegen.



Zutaten:

Burger:

100 g Milch
80 g Wasser
60 g Butter
1/2 Hefe
1 TL Zucker
300 g Mehl
1 TL Salz
Etwas Sesam

Belag:

2 Tomaten
Salat
Gurke
Käse
Burgersoße

Patties:

120 g Cornflakes
600 g Hähnchenbrustfilets
6 Scheiben Tostbrot
100 g Frischkäse
100 ml Milch
1 TL Salz
Pfeffer
Paprika

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

