



# Mini Burger (Vegan)

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (für 12 Burger):

30ml Hafermilch, 100ml Wasser,  $\frac{1}{4}$  Hefewürfel, 1 Prise Kurkuma, 250g Dinkelmehl, 40g Butter, Zimmertemperatur, 1 Prise Salz, Schwarzer Sesam, 200g Kidneybohnen, 2 EL Dinkelmehl,  $\frac{1}{2}$  Rote Zwiebel, 100g Haferflocken, 2 TL Senf, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Prise Rauchsatz, Olivenöl für die Pfanne,

## Burger-Zutaten wie:

Vegane Mayo, Barbecue Soße, Gewürzgurken, Feldsalat,  $\frac{1}{2}$  Rote Zwiebel

## Zubereitung:

1. Die Hafermilch kurz erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die aufgelöste Hefe in die Mulde geben und mit etwas Mehl bedecken. 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Wasser, die Butter, Kurkuma und das Salz in die Schüssel geben und alle Zutaten zu einem Hefeteig vermengen
2. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt, mindestens 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 15 Minuten lang kneten.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und etwas plattdrücken. Die Teigkugeln auf einem Backblech verteilen und nochmals ein paar Minuten aufgehen lassen. Mit etwas Milch einpinseln und den Schwarzen Sesam darauf geben. Für 20 Minuten im Ofen backen.
5. Für die Bratlinge, die Kidneybohnen mit einer Gabel zerdrücken. Haferflocken, Mehl, Senf, ein paar Zwiebelwürfelchen, Petersilie und Rauchsatz dazugeben und gut vermischen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Aus der Kidneybohnenmasse kleine Bratlinge formen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten
6. Die Burger-Brötchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Aufschneiden und mit Mayo auf der Unterseite bestreichen. Feldsalatblätter abzupfen und darauf geben. Dann den Bratling auf den Burger und mit den restlichen Burger-Zutaten belegen



Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).