

Zackig g'schmackig: Süße Mini-Burger

Habt ihr genug von herzhaften Burgern? Dann probiert doch diese süßen Mini-Burger aus!



Ihr braucht dafür Schokostäbchen, Schokolade, Sesam, ein Ei,
Tortencreme, Erdbeeren, Mürbteig und Holzspieße.



Nehmt einen Eierbecher oder einen runden Keksausstecher und stecht damit ganz viele Burgerbrötchen aus.



Damit die süßen Burger später nicht auseinanderfallen, verpasst ihr der Hälfte der Brötchen ein kleines Loch in der Mitte – groß genug, sodass ein Schokostäbchen hindurch passt.



Verquirlt dann das Ei und bestreicht damit alle eure Burgerbrötchen. Sesam darf nicht fehlen. Bestreut damit die durchlochten Burger-Hälften, denn das werden die Oberseiten.

Das Ganze kommt nun bei 180°C für ungefähr acht Minuten in den Backofen.



Weiter geht's mit der Füllung. Schneidet die Erdbeeren in Scheiben und die Schokolade in kleine Stücke. Lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen.



Nun könnt ihr mit dem Stapeln loslegen. Legt zuerst ein Burgerbrötchen auf eure Arbeitsfläche, darauf dann etwas Schokolade und eine Erdbeerscheibe.



Schnappt euch einen Spritzbeutel und verteilt etwas Tortencreme auf dem Burger.



Zum Schluss legt ihr den Burger-Deckel drauf und steckt ein Schokostäbchen zum Fixieren hinein.



Fertig sind euere süßen Mini-Burger. Einfach traumhaft für alle Naschkatzen!
Am besten serviert ihr sie mit Apfelpommes und Himbeerketchup. Mahlzeit!

