Zutaten

- 1 Grundrezept Burger-Brötchen
- 1 EL Sepia (Tintenfisch-Tinte)

Backen

Schwarzer Bun

Entdecken Sie unser Rezept für schwarze Burger-Brötchen! Perfekt für Ihre Grillparty. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sesam, Eigelb & Milch zum Bestreichen
2. Beim Grundrezept 1EL Wasser durch Sepia-Tinte ersetzen.
3. Kleine Burger-Brötchen formen, mit Eigelb bepinseln, Sesam darauf streuen und erneut gehen lassen. Bei 220 °C Ober- & Unterhitze 8 Minuten backen.