

Geburtstagsparty mit selbstgemachten Burgern

Kinderkochkurs in den Osterferien 2026

American Burger

Fischburger

Veggieburger

Eis mit buntem Topping

Apfelsaftbowle



AggerEnergie Kochstudio
02261 3003-120
vera.zielberg@aggerenergie.de

Buns - Brötchen für Hamburger

Für ca. 10 Brötchen

240 ml Milch		in einem Topf lauwarm erwärmen.
2 EL Zucker		100 ml von der warmen Milch mit
20 g Hefe		und
		in einer großen Tasse verrühren und 10 Minuten gehen lassen.
60 g Butter		Gib jetzt
		in den Topf zur restlichen Milch geben und lass sie schmelzen.
500 g Mehl		Gib
		in eine Rührschüssel.
		Dann Hefemilch und Milch mit Butter zugeben.
1 Ei		und
1,5 TL Salz		zugeben und mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine
		verkneten.
		Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und eine Stunde
		gehen lassen.
Backpapier		Ein Backblech mit
		vorbereiten.
		Teig nochmal durchkneten, in ca. 10 gleichmäßige Stücke
		teilen, jedes Stück zu einer Kugel formen und auf das
		Backblech geben und zu runden flachen Buns formen.
		Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmals 10
		Minuten gehen lassen.
		Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
1 Eigelb		mit
1 TL Milch		verrühren, die Brötchen damit bepinseln und nach Wunsch mit
Sesam		bestreuen.
		Im heißen Backofen ca. 16 Minuten goldgelb backen. Auf einem
		Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Brötchen auf Vorrat backen und einfrieren.
Vor dem Servieren Buns durchschneiden und mit der Innenseite nach unter dem
Backofengrill kurz knusprig backen

American Burger

Für ca. 6 Burger

1/2	Zwiebel	zellen und fein würfeln.
600 g	Rinderhack	Für die Patties
1	Ei (Klasse M)	in eine Schüssel geben. Dann
		und die Zwiebeln
		Zugeben und verrühren.
		Mit
1 TL	Salz	kräftig würzen, daraus ca. 6 flache Burger formen.
	Pfeffer	
2 EL	Pflanzenöl	in eine Pfanne geben.
		Jetzt die Patties darin von beiden
		Seiten kräftig anbraten, anschließend bei niedriger
		Temperatur ca. 6 Minuten weiterbraten.
	Schmelzkäse	Kurz bevor die Patties gar sind, kannst Du nach
		Geschmack noch
		darauflegen und schmelzen lassen.
6	Salatblätter	In der Zwischenzeit
1-2	Tomaten	waschen, trocknen.
		waschen und den grünen Stielansatz entfernen und in
		Scheiben schneiden.
2	Gewürzgurken	in Scheiben schneiden.
6	Hamburgerbrötchen	Jetzt
		halbieren, mit der Schnittfläche nach oben unter dem
		Grill knusprig backen.
		Brötchen mit den vorbereiteten Zutaten belegen, nach
		Geschmack mit
	Tomatenketchup	und
	Senf	und
	Mayonnaise	
	Hamburgersauce	bestreichen und essen.

Tipp: Die Burger kannst Du nach Wunsch mit Avocado, Gurkenscheiben, Zwiebeln, Jalapeños belegen.

Fischburger

Für ca. 6 Portionen

600 g Seelachsfilet	Für die Fischpatties in Würfel schneiden und portionsweise in der Küchenmaschine zerkleinern, oder mit dem Messer hacken.
2 Eier	Jetzt trennst Du und gibst das Eiweiß zu dem Fisch geben, Eigelb in einer Schüssel beiseitestellen.
2-3 EL Semmelbrösel	und
1 EL Sahne	
1-2 TL Senf	zu dem Fisch zugeben. Mit
Salz	und
Pfeffer	und
1 EL Petersilie, gehackt	würzen. Aus der Masse 6 Taler formen und ca. 10 Minuten ins Gefrierfach geben.
1 Fleischtomate	waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden.
6 Salatblätter	waschen und trocken tupfen.
1 rote Zwiebel	pellieren, in feine Scheiben schneiden.
6 Hamburgerbrötchen	aufschneiden.
1 EL Milch	Eigelb mit verrühren. Fischfrikadellen durch die Eiernmilch ziehen und mit insgesamt
6 EL Kartoffelflocken	panieren.
2 EL Öl	Gib in eine beschichtete Pfanne und brate die Fischpatties bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten
Mayonnaise	Brötchen nach Belieben kurz toasten, mit
Ketchup	Salat, Fischpatties, Tomate, Zwiebel belegen und servieren.

Kohlrabi-Burger mit Dipp

Für 16-20 kleine Burger

2	Kohlrabi	waschen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
100 g	Mehl	Nun 3 tiefe Teller bereitstellen: In den ersten Teller gibst du
2	Eier	in den zweiten Teller schlägst du
	Salz, Pfeffer	die du mit einer Gabel verrührst und mit würzt
100 g	Semmelbrösel	In den 3 Teller gibst du
		Nun wendest du die Kohlrabischeiben zuerst in Mehl wenden, danach ziehst du sie durch das Ei und zum Schluss müssen sie noch in den Semmelbröseln gewälzt werden
	Öl	In einer Pfanne erhitzt du und brätst die panierten Kohlrabischeiben von beiden Seiten goldbraun. Bis zum Verzehr kannst du sie im Backofen warmhalten

Für den Dipp

125 g	Quark	und
125 g	Crème fraîche	und
125 ml	Schlagsahne	verrühren. Mit
	Salz, Pfeffer	würzen
	Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Dill	Nun gibst du noch geschnittene Kräuter in deinen Dipp. Umrühren.

Anrichten

1	Baguette	in Scheiben schneiden.
	Salatblätter	Auf jede Brotscheibe streichst du etwas vom Dipp und legst 1 Salatblatt und ½ Kohlrabischeibe drauf.
	Gurke, Tomate, glatte Petersilie	Verzieren kannst du den Burger mit 1 Gurkenscheibe und 1 Tomatenscheibe und 1 Blatt glatter Petersilie
	Holzspießchen	Damit dein Burger gut hält, pickst du einfach ein Holzspießchen durch alles
		Den restlichen Dipp füllst du in ein Schüsselchen um und servierst ihn zum Burger.

Apfelsaftbowle

Für ca. 16 Gläser brauchst Du:

1/2 l	roter Traubensaft z. B. Johannisbeere
1/2 l	Orangensaft
300 g	grüne Trauben
2 Flaschen	Apfelsaft (1,5 l)
1 Flaschen	Mineralwasser (0,7 l)

1. Fülle den Traubensaft und den Orangensaft am Vortag in Eiswürfelbehälter und friere sie ein.
2. Wasche die Trauben und zupfe sie von den Stielen. Gib sie in eine Karaffe und gieße den kalten Apfelsaft und das Mineralwasser darüber.
3. Gib die bunten Eiswürfel dazu und serviere das Getränk.