

Burger mit Käsezähnen

Gefüllte Brötchen mit Käse und Paprikabutter.

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

150 g eingelegte Paprika

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 TL Zucker

1 TL Salz

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

150 g geriebener Käse

Paprikabutter:

50 g eingelegte Paprika

100 g weiche Butter

Zitronensaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Msp. Chiliflocken

Zum Verzieren:

Salatblätter

1 Zwiebel

etwa 80 g Käsewürfel, z. B.

Gouda

Paprikapulver

Außerdem:

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie mache ich Burger mit Käsezähnen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig und für die Paprikabutter Paprika abtropfen lassen, das Öl auffangen und 80 ml abmessen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Teig:

150 g Paprika mit dem Öl in einem Rührbecher pürieren. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und Paprikapüree zugeben und mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm) etwa 18 Taler ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäcktaler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Paprikabutter:

Übrige abgetropfte Paprika mit der Butter pürieren. Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

4 Verzieren:

Salatblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Zwiebel abziehen. Die Hälfte der Gebäcktaler auf der Unterseite mit etwas Paprikabutter bestreichen. Auf der vorderen Seite Käsewürfel als Zähne hineinstecken. Im hinteren Bereich Salatblätter auflegen. Jeweils einen Gebäcktaler schräg als Deckel auflegen, so dass ein Gebiss entsteht. Von der Zwiebel Spalten abschneiden und als Draculazähne jeweils 2 Spalten in das Gebiss stecken. Übrige Butter mit Crème fraîche verrühren und dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ungefüllt lassen sich die Brötchen gut einfrieren.
- Für "sichtbares Zahnfleisch" die Käsewürfel vorher mit einer Seite in Paprikapulver tauchen.

