

Cheeseburger-Auflauf

Dieser Cheeseburger-Auflauf mit saftiger Hackfleisch-Füllung und Käse lässt sich ganz einfach im Backofen zubereiten und ist ein leckerer Partysnack.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 20 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

250 ml Wasser

60 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

2 TL Salz

2 Pr. Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

Hackfleisch-Füllung:

2 Zwiebeln

3 EL Speiseöl

1 kg Hackfleisch vom Rind

2 EL Tomatenmark

200 g Gewürzketchup

2 EL Senf

4 EL Flüssigkeit aus dem

Gurkenglas

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

kaltes Wasser

etwa 1 EL Sesamsamen

Füllung:

Chiliflocken

2 Zwiebeln

150 g eingelegte Gurkenscheiben
(Abtropfgew.)

etwa 180 g Schmelzkäsescheiben
z. B. Cheddar (etwa 8 Scheiben)

etwa 100 g Gewürzketchup

Blätter Eisbergsalat

Wie mache ich einen Cheeseburger-Auflauf?:

1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Für den Hefeteig Wasser erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Wasser-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Hackfleisch-Füllung zubereiten:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hackfleisch bei starker Hitze unter Rühren anbraten, so dass es krümelig wird. Hitze reduzieren. Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten. Tomatenmark, Gewürzketchup, Senf und Gurkenflüssigkeit unterrühren. Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

4 Cheeseburger-Brötchen formen:

Teig nochmals durchkneten, dann in etwa 12 gleich große Stücke (etwa 70 g) teilen. Teigstücke in den Händen zu runden Kugeln formen. Die Kugeln im Rechteck (4 x 3 Stück) aneinander in die Auflaufform legen. Teigkugeln abgedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

5 Cheeseburger-Brötchen backen:

Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Brötchen damit einstreichen. Mit Sesam bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 30 - 35 Min.

6 Chesseburger füllen:

Auflaufform 10 Min. zum Abkühlen auf einen Kuchenrost stellen. Dann die Brötchenplatte einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Brötchenplatte wieder in die Form legen und die gebratene Hackfleischmasse darauf verteilen. Einige Chiliflocken aufstreuen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Gurkenscheiben und Zwiebelringe ebenfalls darauf verteilen. Mit Käsescheiben belegen. Die Form nochmals in den Backofen geben, bis das der Käse geschmolzen ist.

Backzeit: 3 - 5 Min.

7 Einige Blätter Eisbergsalat und Gewürzketchup auf den Käse verteilen. Brötchendeckel auflegen und die Cheeseburger sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine vegetarische Variante kann die Füllung mit veganem Hack zubereitet werden.
- Statt einer Auflaufform kann eine Springform (Ø 26 cm) verwendet werden.

