

Cheeseburger-Muffins

Hefeteig wird mit einer saftigen Hackfüllung und Käse ganz einfach zum leckeren Partysnack. Ein raffiniertes Rezept, das sich toll vorbereiten lässt.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

Fett

etwa 4 EL helle Sesamsamen (40 g)

Hackfleisch-Füllung:

1 Zwiebel

3 EL Speiseöl

450 g Hackfleisch vom Rind

1 EL Tomatenmark

100 g Gewürzketchup

1 EL Senf

2 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Hefeteig:

125 ml Wasser

30 g Butter oder Margarine

250 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Salz

1 Pr. Zucker

Belag:

6 Scheiben Scheibletten (150 g)

100 g eingelegte Gurkenscheiben (Abtropfgew.) (24 Scheiben)

etwa 100 g Gewürzketchup

Schnittlauchröllchen

Wie backe ich leckere Cheeseburger-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten und mit Sesamsamen austreuen. Für den Hefeteig Wasser erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hackfleisch-Füllung zubereiten:

Zwiebel 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.

3 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe darauf bröckeln. 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.

4 Backofen vorheizen

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

5 Hackfleisch-Muffins formen:

Teig nochmals durchkneten, dann in etwa 12 gleich große Stücke teilen. Teigkugeln mit etwas Mehl zu runden Talern (Ø etwa 10 cm) ausrollen. Die Taler in die Form legen und andrücken. Hackfleischmasse darauf verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

6 Cheeseburger-Muffins überbacken:

In der Zwischenzeit Käsescheiben vierteln. Muffins in der Form aus dem Backofen nehmen und direkt mit einem Stück Käse belegen. Nochmals in den Backofen geben, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Einschub: Mitte
Backzeit: 3 - 5 Min.

7 Chesseburger-Muffins belegen:

Cheesebuger-Muffins aus der Form lösen. Mit jeweils 2 Gurkenscheiben, 1/2 TL Ketchup und Schnittlauchröllchen verzieren und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hackfleisch-Muffins lassen sich ohne Belag prima einfrieren. Nach dem Auftauen im Backofen bei Ober-/Unterhitze etwa 200°C etwa 5 Min. erwärmen.
- Für eine vegetarische Variante kann die Füllung mit veganem Hack zubereitet werden.