

# Halloween-Burger

Mit diesem Halloween Burger Rezept gelingen ganz einfach selbstgemachte Burger, verziert als gruselige Halloween-Monster. Super saftig und lecker.

etwa 8 Stück



aufwändig

bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

100 ml Milch

100 ml Wasser

80 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 Ei (Größe M)

2 EL Zucker

2 TL Salz

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

1 EL Wasser

### Soße:

1 EL Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

etwa 8 EL Tomatenketchup

1 EL Salatmayonnaise

1 - 2 TL Senf

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Pr. Zucker

### Füllung:

etwa 110 g Sandwichgurken in

Scheiben (Abtropfgew.) (etwa 8

Scheiben)

2 - 3 mittlere Tomaten

1 Zwiebel

etwa 8 Scheiben Cheddar-Käse oder

Gouda (etwa 150 g)

### Burger:

1,2 kg Hackfleisch vom Rind

Salz

Pfeffer

6 - 8 EL Speiseöl

## Wie mache ich leckere Halloween-Burger?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Milch und Wasser erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Ei, Zucker, Salz und die Milch-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. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen.

### 2 Burgerbrötchen zubereiten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in etwa 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Talern (Ø etwa 10 cm) flach drücken und auf das Backblech legen. Zugedeckt etwa 45 Min. gehen lassen. Nach 30 Min. Gehzeit den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Ei mit Milch und Wasser verschlagen. Die Burgerbrötchen damit bestreichen, dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 15 - 20 Min.**

### Gruselaugen:

etwa 16 Holzspieße  
16 Mini-Mozzarella-Kugeln (etwa 150 g)  
etwa 8 Oliven schwarz

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

### 3 Soße zubereiten:

Crème fraîche, Ketchup, Mayonnaise und Senf verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### 4 Füllung vorbereiten:

Sandwichgurken abtropfen lassen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Aus den Käsescheiben Zacken, ähnlich wie Zähne, ausschneiden. Die entstandenen Käsereste klein schneiden und in die Soße geben.

### 5 Gruselaugen-Dekoration zubereiten:

Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen, Oliven halbieren und mit den Mozzarella-Kugeln auf Holzspieße stecken.

### 6 Burger zubereiten:

Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verkneten. Aus der Masse etwa 8 gleich große Burger (Ø etwa 10 cm) formen. 3- 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger von beiden Seiten scharf anbraten und weitere 6 Min. bei mittlerer Hitze braten. Fertig gebratene Burger aus der Pfanne nehmen, im Backofen bei warm stellen und die übrigen Burger mit dem restlichen Öl genauso zubereiten.

### 7 Burgerbrötchen füllen:

Brötchen waagrecht durchschneiden und alle Hälften mit Soße bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils einen Burger und darauf 2-3 Tomatenscheiben legen. In die Mitte eine Sandwichgurke als Zunge legen und die Käsescheibe so auflegen, dass sie wie Zähne heraussehen. Zuletzt einige Zwiebelringe auflegen, evtl. die restliche Soße verteilen, die obere Brötchenhälfte auflegen und leicht andrücken.

Die Gruselaugen in die obere Brötchenhälfte stecken und die Halloween-Burger servieren.





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischer Hefe den Hefeteig mit 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe zubereiten.
- Die Burgerbrötchen können schon 1-2 Tage im Voraus gebacken oder auch eingefroren werden. Die Burgerbrötchen dann einfach bei angegebener Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Statt selbstgemachter Burgerbrötchen können auch fertige Burgerbrötchen verwendet werden
- Zum Formen der Burger kann auch eine Burger-Pressen verwendet werden.
- Für eine vegetarische Variante können auch vegetarische Frikadellen, z. B. von Rügenwalder® verwendet werden. Diese dann einmal kurz erwärmen.

