

Cheeseburger Muffins

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für die Burger

500 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Esslöffel Tomatenmark
3 Scheiben Scheiblettenkäse
1 Packung Aufbackteig (für 6 Brötchen)
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Ketchup

Für das Topping

2 Esslöffel Ketchup
6 Gewürzgurken
3 Scheiben Scheiblettenkäse
optional: Röstzwiebeln

Besonderes Zubehör

Muffinform
Nudelholz

Burger-Fans holt die Muffinform raus! Heute macht ihr **Cheeseburger Muffins!** Klingt crazy? Nö, wieso? Muffins können auch herzhaft! Die Muffinform einfach mit fertigen Teig zum Aufbacken auslegen. Teiglinge mit gebratenem Hackfleisch füllen und im Ofen backen. Mit

Gurken, schmelzendem Scheiblettenkäse und Ketchup toppen und den vollen Cheeseburger-Geschmack im Mini-Format genießen!

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für die Burger Zwiebeln schälen und fein hacken.

- 3 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch ca. 5 Minuten darin anbraten. Tomatenmark, Ketchup und Zwiebeln hinzufügen und weitere 10 Minuten braten. Scheiblettenkäse hinzugeben, schmelzen lassen und Pfanne beiseitestellen.

- 4 -

Teig in einzelne Stücke zupfen und je der Dicke nach halbieren. Jedes Stück dünn ausrollen und in die Mulden der Muffinform drücken. Mit je 1 EL Hackfleischmischung füllen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 5 -

Für das Topping Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Schmelzkäse vierteln.

- 6 -

Muffins mit Käse und Gurken belegen. Mit Ketchup und Röstzwiebeln garnieren.