

Mini Cheeseburger: Der US-Klassiker aus der Muffinform

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für die Burger

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

Für das Topping

2 Esslöffel Ketchup
6 Gewürzgurken
3 Scheiben Schmelzkäse

Besonderes Zubehör

Muffinform
Nudelholz

- 1 -

Backofen auf 190 °C 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 anbraten. Tomatenmark, Ketchup und Zwiebeln hinzufügen und weitere 10 Minuten braten. Schmelzkäse hinzugeben und schmelzen lassen. Pfanne beiseitestellen.

- 4 -

Teig in einzelne Stücke zupfen und jeweils halbieren. Jedes Stück dünn ausrollen und in die Muffinform drücken. Jeweils mit einem Löffel 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. Ketchup darüber verteilen.

Burger-Fans holt die Muffinform raus! Heute macht ihr Cheeseburger! Klingt crazy? Nö, wieso? Einfach Teig zum Aufbacken nehmen, mit Hackfleisch, Gurken und Schmelzkäse belegen und den beliebten Geschmack im Mini-Format genießen!