



Cheeseburger Muffins

Zutaten:

1 EL Sauerrahm
1 Stück Butter
je 1 EL Ketchup, Majo
1 TL Sesam
Salat
Tomate
Zwiebel
1 Rolle Hefeteig
1 Scheibe Cheddar
200g Hack
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Wüfel schneiden.

Das Hackfleisch in einer heissen Pfanne mit Öl ausbraten. Beim Braten mit Salz und Pfeffer würzen und einen Rosmarin Zweig dazu geben. Das Fleisch nur wenig wenden, damit es schön knusprig wird und die Flüssigkeit behält. Nach etwa zwei Minuten die Zwiebelwürfel dazu geben.

Die Muffinform mit etwas Butter einfetten und mit etwas Sesam bestreuen.

Aus dem Teig mit Hilfe von einem Glas oder einer anderen runden Form oder freihand mit einem Messer Kreise ausstechen. Die Teigkreise sollten so groß sein, dass sie in der Muffinform bis zum oberen Rand reichen. Ggf. mit einem Messer am Rand abschneiden. Den Teig in die Muffinformen drücken.

Wenn das Fleisch durchgebraten ist, Ketchup, ein Stück Butter und den Sauerrahm dazu geben und durchmischen. Nochmal abschmecken. Die Masse in die Muffinförmchen füllen. Mit einem Klecks Sauerrahm und dem Cheddar belegen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10-12 Minuten backen.

Beim Servieren mit einem Blatt Salat und Tomate anrichten und anderem „Burgerbelag“ nach belieben. Wer mag, kann noch mit einem Klecks Majo garnieren. Dazu passen auch Pommes.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.