

Rezept

Cheeseburger-Muffins

Ein Rezept von Cheeseburger-Muffins, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Brioche-Teig

150 g Butter	3 Eier
1 TL Salz	125 Milch
25 g frische Hefe	500 g Mehl (Type 405)

Für die Chesseburger-Füllung

1 rote Zwiebel	1 EL Rapsöl
500 g Rinderhackfleisch	1 EL Tomatenmark
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer
2 Tomaten	6 Cornichons
6 EL Ketchup	3 EL Senf
6 Scheiben Käse z.B. Cheddar	

Außerdem

Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 417 kcal, 25 g F, 17 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Mit Eiern und Salz in einer Schüssel verrühren. 125 ml Milch erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und glatt verrühren. Die aufgelöste Hefe mit der Butter-Mischung und dem dem Mehl zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech mit etwas Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und in 12 gleichgroße tennisballgroße Kugeln formen. Diese zugedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Die Teigkugeln in die Mulden des Muffinblechs setzen und mit einem bemehlten Kochlöffelstiel jeweils in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
3. Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch gemeinsam mit den Zwiebeln anbraten, Tomatenmark einrühren, mit Salz und Pfeffer sowie Senf und Ketchup abschmecken. Tomaten waschen und würfeln. Vier Cornichos ebenfalls fein würfeln. Tomaten- und Cornichonwürfel unter die Hackfleischmasse rühren. Käsescheiben vierteln.

4. Cheeseburger-Füllung in die Vertiefungen der Brioche geben. Die Cheeseburger-Muffins im Backofen bei 180°C Umluft in ca. 15 Min. goldbraun backen.
-
5. Auf jeden Muffin eine viertel Scheibe Käse legen und nocheinmal für ca. 7 Minuten in den Ofen geben, sodass der Käse schön schmilzt. Die übrigen zwei Cornichons in dünne Scheiben schneiden und auf den Muffins verteilen.