

# CHEESEBURGER MUFFINS



Die Cheeseburger Muffins bestehen aus einem Pizzateig und einer leckeren Hackfleischfüllung. Die Muffins werden mit Cheddar-Käse belegt. Der perfekte Party Hit!



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## EINFETTEN

Fette die Muffinform mit Backtrennspray.

## PIZZATEIG

Bereite den Pizzateig zu, falls du keinen fertigen aus der Packung verwendest. Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, das Salz und Öl hinzu und knete den Hefeteig in 5 Minuten geschmeidig. Lasse ihn abgedeckt 1 Stunde ruhen.

## FÜLLUNG

Erhitze das Olivenöl bei hoher Hitze und brate das Hackfleisch darin für etwa 2-3 Minuten an. Schneide die Zwiebel und Knoblauchzehe in Würfel und füge sie hinzu. Brate sie 3-4 Minuten mit an. Füge das Tomatenmark, den Senf, Zucker, Pfeffer und Salz hinzu und lasse die Masse aufkochen. Stelle den Herd nun auf niedrige Stufe und lasse die Masse etwa 5 Minuten köcheln. Füge nun den Cheddar hinzu und lasse ihn schmelzen. Stelle den Herd aus.

## BURGERMUFFINS FÜLLEN

Rolle den Pizzateig dünn aus. Stich nun Kreise aus, die größer als die Muffinform sind und lege die gefettete Muffinform damit aus. Lege jeweils eine Gurkenscheibe hinein. Fülle die Hackfleischfüllung hinein und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten.

Belege die Muffins nun mit den Gurken, mit Ketchup und dem Käse und backe sie für 2-3 Minuten weiter, bis der Käse schmilzt.

## ZUM FETTEN:

- Backtrennspray
- 1 Rolle Pizzateig (oder Sallys Pizzateig)

## PIZZATEIG 300 G:

- 7 g Hefe (frisch)
- 1 TL Zucker
- 160 ml Wasser
- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 2 EL Olivenöl

## FÜLLUNG:

- 2 EL Olivenöl
- 400 g Hackfleisch (Rind)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1 Pr. Zucker
- 1 Pr. Pfeffer
- ½ TL Salz
- 50 g Cheddarkäse

## ZUM ÜBERBACKEN:

- 2 EL Ketchup
- 12 Gewürzgurken (Scheiben)

## CHEESEBURGER MUFFINS



**50 g** Cheddarkäse