



CHEESEBURGER KUCHEN / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #77



- ANZEIGE -

Falls ihr Lust auf den herzhaften Geschmack eines Cheeseburgers habt, aber einfach mal nichts Grillen und keine Brötchen backen möchtet, dann probiert gerne den Cheeseburger als Kuchen aus. Hier wird die Füllung direkt hinein gebacken und so schmeckt der gesamte Burger so aromatisch. Ihr könnt ihr direkt warm, aber auch kalt genießen. Zum Mitnehmen könnt ihr auch mehrere kleine Brötchen füllen und backen.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Salz, Ei und Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung zu.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe
- 1 TL** Zucker
- 125 g** Wasser
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 1** Ei
- 4 EL** Olivenöl

FÜLLUNG

Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Brate die Würfel 3-4 Minuten mit an. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Paprika und schalte den Herd aus. Schneide die Gewürzgurken fein und rühre sie mit dem Ketchup und Senf unter. Lasse die Füllung abkühlen.

FÜLLUNG:

- 2 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 100 g** Gewürzgurken
- 100 g** Ketchup
- 2 EL** Senf
- 100 g** Cheddarkeäse

BURGER FÜLLEN UND BACKEN

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 35 cm Durchmesser aus. Gib die Füllung in die Mitte, reibe den Käse darüber, schlage den Teig von außen nach innen darum und verschließe ihn gut. Fette eine Ofenform mit etwas Olivenöl und lege den Burger mit der glatten Seite nach oben hinein. Verquirle das Ei und bestreiche die Oberfläche damit. Streue den Sesam darüber und stelle den Burger-Kuchen in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 170 °C O/U und backe den Burger für etwa 35 Minuten. Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Nimm den Burger aus dem Ofen, lasse ihn kurz abkühlen und schneide ihn zum Servieren wie einen Kuchen an. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Ei
- 10 g** Sesam