

Cheeseburger-Muffins aus dem Thermomix®



© Cheeseburger-Muffins - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stück

Fluffing, herzhaft und würzig.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	10 g	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	110 g	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Mehl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	1 EL	+ etwas Olivenöl
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	6	getrocknete Tomaten
<input type="checkbox"/>	6	Cornichons
<input type="checkbox"/>	2	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	1/4	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	100 g	Bacon
<input type="checkbox"/>	400 g	Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	2 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	50 g	geriebener Cheddar

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 3 mischen. Mehl, ½ TL Salz und Öl zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. In eine geölte Schüssel geben und zu gedeckt ca. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Für die Füllung getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen. Cornichons schräg in Streifen schneiden. Kirschtomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden. Bacon klein würfeln und zusammen mit Hack im heißen Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Getrocknete Tomaten zugeben und untermischen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
4. Teig dünn ausrollen und mit einer Schüssel (12 cm Durchmesser) 12 Kreise ausstechen. Kreise in Silikon-Muffinförmchen drücken. Mit Hackmasse füllen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen 12-15 Min. backen. Mit Cornichons, Zwiebeln und Tomaten garnieren und servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 180 kcal - 11 g E - 9 g F - 13 g KH