

## Cheeseburger-Torte XXL mit dem Thermomix®



© Cheeseburger-Torte - Rezepte mit Herz



1 Std. + Wartezeit



leicht



8 Stücke

Herzhaft, saftig und der Hit auf jeder Party.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 Würfel</b>	Hefe (21 g)
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1-2 EL</b>	Sesamsaat
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Füllung:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Öl
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>70 g</b>	Bacon-Scheiben
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Tomatenketchup
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Cherrytomaten
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	geriebener Cheddar

## Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, Olivenöl, 1 Ei und Salz zugeben und 2 Min./Teigstufe kneten. Teig in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für die Füllung Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Hack zugeben und krümelig anbraten. Mit Salz würzen. Umfüllen. Bacon in derselben Pfanne knusprig braten.
3. Ketchup und Mayonnaise verrühren. Gurken in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren, in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 hacken. In ein Sieb umfüllen und abtropfen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder einfetten.
5. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kneten und halbieren. Jede Hälfte zum Kreis (à ca. 28 cm Durchmesser) ausrollen. Einen Kreis in die Backform legen und einen kleinen Rand hochziehen. Mit etwa der Hälfte der Ketchup-Sauce bestreichen. Hack darauf verteilen. Mit Bacon-Scheiben, Gurken, abgetropften Tomaten und Cheddar belegen. Zweiten Teigkreis darauflegen und Ränder mit einem Kochlöffelstiel rundherum festdrücken. 1 Ei verquirlen, auf den Teig streichen. Mit Sesam bestreuen.
6. Torte im heißen Ofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Mit restlicher Ketchup-Sauce servieren. Dazu schmeckt Salat.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 585 kcal – 26 g E – 31 g F – 51 g KH