



Cheeseburger Buchteln

Für 12 Stück:

Zutaten:

Hefeteig

42 g Hefe

1 TL Zucker

100 g Wasser

500 g Mehl

120 g Milch

1 Ei

1 TL Salz

80 g Olivenöl

Fleischfüllung

2 Zwiebeln

5 Gewürzgurken

2 EL Olivenöl

500 g Hackfleisch (Rind)

0,5 TL Salz

1 Prise Pfeffer

Für die Form

2 EL Olivenöl

Füllung

6 Scheiben Scheibletten Käse

Zum Bestreichen & Bestreuen

1 Ei

20 g Sesam

Burgersoße

50 g Ketchup

60 g Mayonnaise

20 g Senf

Zubereitung:

Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

Fleischfüllung

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Würfel. Schneide auch die Gewürzgurken in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Gusseisen-Pfanne bei mittelhoher Hitze und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Gib die Zwiebeln dazu und brate sie für etwa 2-3 Minuten mit an. Brate auch die Gewürzgurken kurz mit an und würze alles mit Salz und Pfeffer. Nimm die Füllung vom Herd und lasse sie etwas abkühlen.

Buchteln formen und füllen

Fette eine Ofenform mit Olivenöl. Teile den Teig in 12 gleichgroße Portionen und forme sie jeweils zu einer Kugel. Öffne jede Kugel, indem du sie leicht flach drückst. Lege jeweils eine halbe Scheibe Käse mittig darauf. Gib die Fleischfüllung mit einem mittleren Portionierer hinein und verschließe den Teig mit den Fingerspitzen, sodass die Füllung vollständig verschlossen ist. Lege die Buchteln mit der Naht nach unten und etwas Abstand in die gefettete Ofenform.

Buchteln bestreichen und backen

Verquirle das Ei und bestreiche die Buchteln damit. Streue den Sesam darüber und stelle die Form in den kalten Ofen. Die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Backe die Buchteln bei 180 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Schalte gerne Dampfstoß Stufe 3 dazu, falls dein Ofen diese Funktion hat.

Burgersoße

Verrühre den Ketchup mit der Mayonnaise und dem Senf. Besprühe die Buchteln nach Belieben direkt nach dem Backen noch heiß mit etwas Wasser und serviere sie noch warm mit der Burgersoße.