

Cheeseburger Muffins

Deftige Cheeseburger Muffins mit Hackfleisch & Käse

Muffins sind zum Frühstück, oder auch für zwischendurch eine feine Sache. Muffins kann man aber auch gut mit herzhaften Zutaten zubereiten und deshalb gibt es heute ein einfaches Rezept für deftige Cheeseburger Muffins. Diese sind nicht nur richtig lecker, sondern sehen auch echt super süß aus. Sie sind eine tolle Alternative zu normalen Muffins und eignen sich prima als Fingerfood für Buffets oder als Mitbringsel zu Partys oder Grillabenden mit Freunden.

Für den Teig habe ich normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Dieses könnt ihr auch gut durch Dinkelmehl Type 630 ersetzen, müsst aber evtl. die Wassermenge etwas anpassen. Anstelle des Protein Joghurts könnt ihr auch Magerquark oder normalen Joghurt verwenden. Solltet ihr griechischen Joghurt verwenden, könnt ihr auf die Margarine im Teig verzichten. Das Rinderhack könnt ihr natürlich auch gegen anderes Hackfleisch austauschen.



ORIGINAL KAISER 646206 Inspiration Muffinform



Amazon Basics – Backförmchen aus Silikon



Belmalia Muffinblech aus Silikon



katbite Papier Muffinförmchen

Einfache Muffins im Cheeseburger Style mit Rinderhack, Käse, Zwiebeln & Gewürzgurken

Für die Cheeseburger Muffins als erstes den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Für etwa 10-Minuten ruhen lassen. Das Hackfleisch krümelig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig gleichmäßig ausrollen und mit einem Glas oder einem runden Ausstecher 18 Kreise ausstechen. Die Kreise jeweils in eine Muffinform legen und festdrücken.

Den Teig nun mit etwas Ketchup und Hackfleisch füllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten backen. Währenddessen die Gewürzgurken und die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Den Scheiblettenkäse jeweils in 4 Quadrate teilen. Die Muffins aus dem Ofen holen, jeweils mit einem Stück Käse belegen und weitere 3-5 Minuten backen. Danach mit einem Klecks Senf und Ketchup, sowie einigen Gurken und Zwiebeln toppen und genießen.

MEIN REZEPTBUCH

Das DIY Kochbuch zum Selberschreiben – Inkl. Inhaltsverzeichnis, Seitenzahlen & Platz für Notizen



[mehr Infos zum Buch](#)
