

Cheeseburger Muffins



kleinkindtauglich

Cheeseburger Muffins - einfaches Rezept mit Pizzateig und Hackfleisch

Meine Kinder sind im Burgerfieber. Das große gelbe M hat sie angefixt. Also habe ich mich auf die Suche nach verschiedenen Burger-Variationen gemacht, die sich einfach zu Hause selber machen lassen. Die kleinen leckeren Cheeseburger-Muffins meiner Freundin Denise kamen dabei genau richtig. Danke meine Liebe :-)

Sie hat das herzhafteste Fingerfood für einen Kindergeburtstag zubereitet. Genauso gut eignen sie sich aber auch für jedes andere Partybuffet oder als Abendessen in Familie.

Der Boden der Cheeseburger-Muffins besteht statt aus einem üblichen Bun (so werden Burgerbrötchen genannt) aus einem Pizzateig, der mit einer köstlichen Hackmasse, einer kleinen Scheibe Tomate und etwas Gewürzgurke belegt und dann mit Käse im Backofen überbacken wird.

• Zutaten für 12 Cheeseburger Muffins

- Pizzateig, selbst gemacht oder gekauft
- 400 g Hackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 4-5 Gewürzgurken
- 3-4 kleine Tomaten
- Käse zum Überbacken, bspw. Cheddar oder Gouda

So bereitest du die Cheeseburger Muffins zu

1. Die Cheeseburger Muffins sind sehr schnell zubereitet, am längsten dauert es den Pizzateig selber zu machen. Das ist daher dein erster Schritt. Bereite den Pizzateig nach deinem Rezept zu und lass ihn gehen oder packe, wenn du es dir einfach machen willst, den fertigen Pizzateig aus.
2. Nun bereitest du deine Muffinform vor, indem du sie gut fettest. Den Backofen kannst du schon auf 200 °C vorheizen.
3. Rolle den Pizzateig aus und steche kleine Kreise aus, die etwas größer als die Muffinmulden sind. Die Pizzateigkreise drückst du nun in den einzelnen Mulden fest.

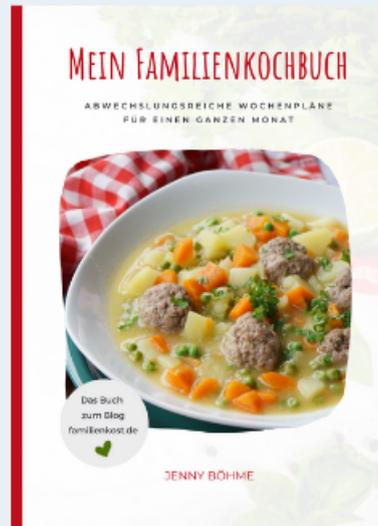


4. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in sehr kleine Würfel. Brate sie dann mit etwas Öl und dem Hackfleisch in einer Pfanne an. Anschließend rührst du das Tomatenmark, den Senf und das Salz unter.
5. Verteile die Hackfleischmasse auf die Muffinmulden.
6. Schneide die Gewürzgurken und die Tomaten in dünne Scheiben und lege jeweils eine auf die Fleischmasse.
7. Nun stichst du noch aus dem Käse kleine Kreise aus, mit denen du deine Cheeseburger Muffins belegst.
8. Jetzt geht es für deine kleinen Burger für etwa 20 Minuten in den Backofen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>