Cheeseburger Kuchen

Zeit gesamt
2h 15min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 TL
Wasser	125 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	2 TL
Eier	2 St.
Olivenöl	6 EL
Rinderhackfleisch	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.25 TL
Paprika, edelsüß	1 TL
Gewürzgurken	100 g
Ketchup	100 g
Senf	2 EL
Cheddar Aufschnitt	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne, große Auflaufform, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Hefeteig
Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, 1 TL Salz, 1 Ei und 4 EL Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung zu.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

2. Füllung
Erhitze 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Brate die Würfel 3-4 Minuten mit an. Würze alles mit 1 TL Salz, Pfeffer und Paprika und schalte den Herd aus. Schneide die Gewürzgurken fein und rühre sie mit dem Ketchup und Senf unter. Lasse die Füllung abkühlen.

3. Burger füllen
Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 35 cm Durchmesser aus. Gib die Füllung in die Mitte, reibe den Käse darüber, schlage den Teig von außen nach innen darum und verschließe ihn gut. Fette eine Ofenform mit etwas Olivenöl und lege den Burger mit der glatten Seite nach oben hinein. Verquirle ein Ei und bestreiche die Oberfläche damit. Streue den Sesam darüber und stelle den Burger-Kuchen in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 170 °C O/U und backe den Burger für etwa 35 Minuten. Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Nimm den Burger aus dem Ofen, lasse ihn kurz abkühlen und schneide ihn zum Servieren wie einen Kuchen

an. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	800 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	34 g