

# Saftiger XXL-Burger aus dem Backofen

Adventskalender: 17. Dezember

---

## Saftiger XXL-Burger aus dem Backofen

200 g Wasser

1 W. Hefe

1 TL Zucker

500 g Dinkelmehl 630er oder Weizenmehl 550er

40 g Olivenöl

1 Ei ..... alles zusammen **2 Min./Teigknetstufe** verkneten. Anschließend den Teig in 1/3 und 2/3 teilen. Den Boden einer Springform oder eines Tortenrings mit Backpapier auskleiden. Der 2/3 Teiganteil zu einem runden Kreis ausrollen, in die vorbereitete Form legen und einen 3 cm Rand etwas hochziehen.

Füllung:

1 Zwiebel, halbiert .. **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

20 g Olivenöl ..... hinzu und **2 Min./120°/Stufe 1** andünsten.

500 g Rinderhackfleisch

1 TL Kräutersalz

1 TL Pfeffer

1 TL Paprika, edelsüß .... zugeben und **30 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5** vermengen.

Fertigstellung:

Nun schichtweise einfüllen in die Form

vorbereitete Hackfleischmischung

100 g Ketchup

30 g Senf

75 g Röstzwiebeln

100 g Gewürzgurken, in Scheiben

1-2 Tomaten, in Scheiben

180 g Cheddar, in Scheiben

Nun den restlichen Teig zu einem Kreis ausrollen, als Deckel auflegen, mit verquirlten Ei bestreichen, Sesam bestreuen und das ganze für **30 Min./200°C Ober-/Unterhitze** goldbraun backen. Anschließend entnehmen, mit Wasser besprühen und kurz mit einem Handtuch abdecken, damit die Kruste nicht zu hart ist. Dann in Tortenstücke schneiden und heiß servieren.

---

Guten Appetit wünscht Rina Wilken

[www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

---