

Halloween Monster Burger

Zutaten für 18 Stück:

Für die roten Burger-Buns:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml rote Bete Saft
- 25 g Butter
- 10 g Frischhefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- schwarzer Sesam (oder Chiasamen zum Bestreuen)



Für die Burger-Patties:

- 400 g Rinderhackfleisch
- Salz
- Pfeffer

Als Monster-Burger-Belag:

- 2 Tomaten
- Käse (nach Wahl, ganz klassisch Cheddar)
- Blattsalat
- Burgersauce
- 4 Gewürzgurken
- 36 Oliven (oder unsere [Augen-Food-Picks](#))

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Gib den rote Bete Saft mit der Butter und der Hefe in einen Topf. Erwärme ihn handwarm, bis die Butter geschmolzen ist. Mische das Mehl mit Zucker und Salz. Gieße die Flüssigkeit dazu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Rolle den Teig 1 cm dick aus und stich mit einem Glas oder einem runden Ausstecher kleine Mini Kreise aus. Verteile die Teiglinge in einer gefetteten Muffinform. Decke das Muffinblech mit Frischhaltefolie ab und lass den Teig erneut für 30 Minuten gehen.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Bestreiche die Burgerbrötchen mit Wasser und bestreue sie mit schwarzem Sesam oder Chiasamen. Backe die Mini Burger Buns für ca. 15 Minuten.
4. Würze das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer. Forme es zu Burger-Patties und brate sie von beiden Seiten.
5. Schneide die Burgerbrötchen auf und bestreiche sie mit Burgersauce. Belege sie mit Salat, Fleisch, Tomate, in Zacken geschnittenem Käse und einer dünnen Scheibe Gewürzgurke. Gib oben drauf einen Kleck Burgersauce und den Brötchendeckel.
6. Mach den Burger zum richtigen Monster, indem du 2 Oliven auf Zahnstocher spießt und als Augen hineinsteckst.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).