

# Cheeseburgerring



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Hackfleisch mit der Zwiebel in der Edelstahlpfanne krümelig anbraten. Ketchup, Senf und Salz dazugeben und unterrühren. 4 der Cheddar-Käsescheiben klein schneiden und zum Hackfleisch geben. Schmelzen lassen.
3. Die Croissantdreiecke kreisförmig auf den Zauberstein legen. Die Spitzen zeigen nach außen.
4. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Die Spitzen über die Füllung legen. Im Backofen auf dem Rost, unterste Schiene 25-30 Minuten goldgelb backen.
5. Die restlichen Cheddar-Käse-Scheiben in Dreiecke schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Ring legen und schmelzen lassen.
6. Währenddessen das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn der Cheeseburgerring fertig ist, das Gemüse darauf verteilen.

## Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch  
1 Zwiebel, gewürfelt  
25 g Ketchup  
2 TL Senf, mittelscharf  
1 TL Salz  
9 Scheiben Cheddar-Käse  
2 Dosen Croissant Teig aus dem Kühlregal  
3-4 Gewürzgurken  
3-4 Tomaten  
1/2 Kopf Eisbergsalat

## Benötigtes Material

Zauberstein, White Lady,  
Pizzazauberer, Snack&Dip-  
Set

## Zubereitungszeit

15 Minuten  
Zubereitungszeit

25-30 Minuten Backzeit