

## XXL – Partyburger

### Zutaten:

Für den Germteig: 500 g Mehl, 1 Würfel Germ, ca.  $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, 4 EL Öl, 1 Ei;

700 g Faschiertes, 1 EL Öl, 100 g Bauchspeck, 3-4 Tomaten, 1 Zwiebel, 3-4 Essiggurkerl, 400 g Gouda (in Scheiben geschnitten), Senf, etwas Ketchup, Salz, Pfeffer, Milch zum Bestreichen, Sesamkörner zum Bestreuen;

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig machen und mindestens 1 Std. gehen lassen. (Teig ist sehr klebrig).

Faschiertes in heißem Öl kräftig anbraten. Gut würzen, mit etwas Senf und Ketchup abschmecken und auskühlen lassen.

Den Germteig in 2 Teile teilen und rund ausrollen. Das Faschierte darüber verteilen, Ketchup und Senf darüber streichen. Essiggurkerl und Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Speck darüberlegen. Zum Schluss den Käse auf die Masse legen.

Die 2. Hälfte des Teiges rund ausrollen, über den Käse legen und den Rand entlang nach unten schieben. Evtl. einen Tortenring um den Burger stellen. Mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Bei 170°C etwa 30 Minuten goldbraun backen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!