



Mini-Pizzen AUS QUARK-RAPSÖLTEIG

20 STÜCK



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

300 g Mehl
200 g Bayernland Farmi
Frischkäse Kräuter
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
5 – 7 EL Milch
6 EL Rapsöl
½ TL Salz
1 Paprika
2 Lauchzwiebeln
Salami oder Schinken nach
Belieben
150 g Domspitzmilch Rigatello

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Backpulver, Magerquark, Milch, Rapsöl und einer Prise Salz einen Quark-Ölteig herstellen.
2. Den Teig kneten, ca. 4 mm dick auswellen, 7 cm große Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Jede Mini-Pizza mit einem Teelöffel Kräuter Frischkäse bestreichen.
4. Salami/ Schinken, Paprika und Lauchzwiebeln kleinschneiden und die Pizzen damit belegen.
5. Den Rigatello reiben und großzügig darauf verteilen.
6. Bei 190° C ca. 15 Minuten backen.
7. Auf einem Salatbett servieren und genießen.

TIPP: DIE PIZZEN KANN MAN AUCH KLASSISCH MIT TOMATENSOßE BESTREICHEN!



/bayernlandeg



/bayernland_eg



Mehr Rezepte unter: