

# Chorizo-Türmchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

16 Holzspieße  
1 runder Ausstecher (ca. 4,5 cm Ø)

### Mini-Pizze:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi  
Margherita  
16 Scheiben Chorizo-Salami  
16 Mozzarellabällchen  
8 entsteinte, schwarze Oliven  
16 Basilikumblätter  
16 Stk. Himbeeren

- 1 Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und währenddessen das Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heißluft: etwa 200 Grad; Gas: Stufe 5 - 6).
- 2 Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7 - 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
- 3 Während die Pizza im Ofen bäckt, die Oliven halbieren.
- 4 Mit dem runden Ausstecher 16 Pizzastücke aus der etwas abgekühlten Pizza ausstechen. Je eine Chorizo-Salamischeibe um eine Mini Mozzarella-Kugel legen und gemeinsam mit einer halben Olive sowie einer Himbeere auf das runde Pizzastück speißen. Abschließend mit etwas Basilikum dekorieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der Chorizo-Salami eignet sich natürlich auch jede andere Salami, die zu Hause vorrätig ist.