

Gespenster-Pizzinis

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

4 Scheiben Gouda (ca. 200 g)

Tomatensoße:

1 kleine geschälte, klein geschnittene Zwiebel

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 - 2 EL Speiseöl z. B. Olivenöl

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

250 g passierte Tomaten

Zitronensaft

gerebelter Oregano

Salz

Pfeffer

Topfen-Öl-Teig:

400 g glattes Mehl

2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

250 g Magertopfen (1%)

75 ml Milch

1/8 l Speiseöl

1 gestr. KL Salz

Belag:

ca. 16 Scheiben Salami (Ø ca. 8 cm)

gerebelter Oregano

Zum Verzieren:

Gewürznelken (oder Schwarzkümmel)

1 Zum Vorbereiten:

Aus den Käsescheiben mit einem Gespenster-Ausstecher 16 Gespenster ausstechen.

2 Tomatensoße:

Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Vanillin Zucker und passierte Tomaten dazugeben, 1-mal aufkochen und ca. 10 Min. ohne Deckel sämig einkochen. Die Soße mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Topfen-Öl-Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethakben) kurz verkneten.

Den Teig zu einer Rolle formen und leicht mit Mehl bestreuen. Die Teigrolle in 16 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und zu Scheiben (ca. 10 cm Ø) flach drücken. Die Scheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

4 Belag:

Die Teigscheiben mit 1-2 KL Tomatensoße bestreichen, dass ein ca. 1/2 cm Rand frei bleibt. Jeweils 1 Salamischeibe auflegen und mit Oregano bestreuen.



Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

- 5 Das Blech aus dem Ofen nehmen, Käse-Gespenster auf die Salamischeiben legen und fertig backen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: 6 - 8 Minuten

- 6 Den Vorgang mit den übrigen Pizzins wiederholen.

- 7 **Verzieren:**
Vor dem Servieren Gewürznelken oder Schwarzkümmel als Augen auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine vegetarische Variante die Salami weglassen und nach Belieben mit gehacktem Basilikum bestreuen.
- Die ungebackenen Pizzinis kann man auf Vorrat tiefkühlen.
- Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst klebrig wird!

