

Lustige Pizzagesichter

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 runder Ausstecher (ca. 7,5 cm Ø)

1 runder Ausstecher (ca. 3 cm Ø)

Zutaten:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi

Margherita

125 g Mozzarella

6 Weintrauben (halbiert)

Paprikastreifen nach Wahl

1 Vorbereiten:

Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad (Heißluft 200 Grad, Gas: Stufe 5-6) vorheizen.

2 Backen:

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 Zubereiten:

Während die Pizza im Ofen bäckt, Paprika und Weintrauben waschen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und mit dem kleinen, runden Ausstecher Kreise für die Augen ausstechen. Sollte kein kleiner, runder Ausstecher verfügbar sein, eignet sich hierfür auch ein Flaschen-Drehverschluss. Die Paprika beliebig in Streifen schneiden und die Weintrauben halbieren. Mit dem großen, runden Ausstecher 6 Pizzastücke aus der etwas abgekühlten Pizza ausstechen. Die ausgestochenen Mozzarella-Kreise mit jeweils einer halben Weintraube und einen Paprikastreifen auf die Mini-Pizze legen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle der Weintrauben eignen sich auch Brombeeren, Himbeeren oder schwarze Oliven als Augen.

