

# Pizza-Stangen

40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

### Belag:

100 g Crème fraîche

40 g rotes Pesto

2 KL Pizzagewürz

80 g geriebener Käse (z.B. Gouda)

50 g klein geschnittener Schinken

① **Pizzateig:**  
Den Pizzateig entrollen.

② **Belag:**  
Für den Belag die Zutaten vermischen und auf dem Teig verstreichen. Mithilfe eines Teigrädchens die kurze Seite halbieren. Von der langen Seite her in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Enden gegeneinander verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Pizza-Stangen auch tiefkühlen. Nach dem Auftauen ca. 5 Min aufbacken.