

# Pizzaschnecken

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Pizzaschnecken:

- 400 g fertiger Pizzateig
- 180 ml Tomatensoße
- Oregano
- 150 g Schinken
- 150 g würfelig geschnittener roter Paprika
- 150 g geriebener Käse nach Wahl

- 1 Den Pizzateig rechteckig (40 x 20 cm) ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen. Oregano daraufstreuen und mit Schinken belegen. Paprikawürfel und Käse aufstreuen.
- 2 Die belegte Pizza der Länge nach aufrollen. Die Rolle ca. 20 Min. tiefkühlen. Die Rolle in 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Pizzaschnecken auch mit Spinat und Schafskäse füllen oder Salami statt Schinken verwenden.