

Prosciutto-Häppchen

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

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

Zutaten:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita
16 Scheiben Schinken (z.B. Parmaschinken)
2 hart gekochte Eier (Größe M)
16 Brombeeren
16 grüne Weintrauben
Schnittlauch

1 Vorbereiten:

Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 Grad (eißluft 200 Grad, Gas Stufe 5) 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, den Schinken zu Rosetten formen und die Eier in Scheiben schneiden und halbieren. Aus der Pizza nun etwa 16 Pizzataler stechen und mit je einer Schinken-Rosette und einer halben Ei-Scheibe belegen. Die Brombeeren und Trauben auf je einen Holzspieß auffädeln und durch den Schinken auf das Pizzastück spießen. Abschließend das Ei mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Ausstechen der Pizzataler einen festen Untergrund (z. B. schweres Holzschneidebrett) wählen. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Kraft.

