

Rezept Mini-Pizzen mit Quark-Öl-Teig

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Schnell und einfach gemacht
- Individuell belegbar
- Praktisch für ein Partybuffet

Beschreibung

##EMBEDDED00000014##

Zutatenliste

Zubereitung

200 g	selbstgemachter Quark (Eigenbeschaffung)
40 g oder 40 ml	Milch (Eigenbeschaffung)
80 ml	Olivenöl (Eigenbeschaffung)
1 St.	Eier (Eigenbeschaffung)
400 g	Mehl (Eigenbeschaffung)
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Quark nach Grundrezept am Vortag herstellen.
2. Alle Zutaten gut miteinander vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Heize den Backofen auf 200°C vor.
4. Rolle nun den Teig dünn aus und steche Kreise aus.
5. Lege die Pizzen auf das vorbereitete Backblech und belege sie ganz nach deinem Geschmack.
6. Nun die Pizzen für ca. 20 Minuten backen.
7. Wenn es keine "Minnis" werden sollen, kann man den Teig auch hervorragend komplett auf dem Blech verteilen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100543
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	25 St.
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Salz, 1 g	0,00 €
Mehl, 1 g	0,00 €
Eier	0,00 €
Olivenöl	0,00 €
Milch	0,00 €
selbstgemachter Quark	0,00 €

