



Pizza - Schneemann aus Quark-Öl-Teig

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

1 Müllschüssel, 1 Handrührgerät mit Knethaken, 1 Küchenwaage, 1 Nudelholz, 1 Backbrett, 1 Backblech mit Backpapier, 2 Löffel zum Abschmecken, mehrere kleine Schüsseln zum Abmessen, 1 Sieb

Menge	Zutaten (für 3 Schneemänner)	Zubereitung
Teig		1. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereit legen. 2. Quark, Milch, Öl, Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Teig kurz kneten. Den Teig in drei Teile teilen. Aus jedem Teil eine große, eine mittlere und eine kleine Kugel formen, flachdrücken und zum Schneemann zusammensetzen. 3. Tomaten-Passata mit den Gewürzen abschmecken, auf den Schneemännern verteilen, Käse darauf streuen und mit dem vorbereiteten Belag nach Belieben verzieren. 4. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.
150g	Quark	
8-10 EL	Milch	
6 EL	Öl	
1 TL	Salz	
300g	Mehl (Dinkelmehl, Vollkornmehl,...)	
1 P.	Backpulver	
Soße		
1 Packung	Tomaten-Passata	
	Oregano, Knoblauch, Salz, Pfeffer	
Belag		
1 Packung	geriebener Käse	
einige	Oliven	
1	Peperoni	
1 Bund	Schnittlauch (nach dem Backen)	
		Guten Appetit!

