

Halloween Minipizzen

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Mehl
5 TL	Backpulver
4 EL	Öl
300 ml	Milch
1 TL	Salz
200 g	passierte Tomaten
200 g	geriebener Käse
1 Glas	schwarze Oliven, entsteint

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Mehl, Backpulver, Öl, Milch und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Pizzateig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Kreisausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen
- Die Teigkreise auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Passierte Tomaten und geriebenen Käse auf den Minipizzen verteilen.
- Die Oliven halbieren. Die eine Olivenhälfte als Spinnenkörper auf die Pizzen legen. Aus der anderen Hälfte sechs kleine Streifen schneiden und diese als Spinnenbeinchen an den „Körper“ legen.
- Die Halloween Minipizzen im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 325 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
576 kcal	26 g	26 g	40 g	116 mg