

Pizzaschnecken

Das brauchst du für 6–8 Stück

Teig



150 g Quark (Magerquark), 6 EL Öl, 6 EL Milch,
300 g Vollkornmehl, 1 Pck. Backpulver, etwas Salz



Waage, 4 Schüsseln zum Vorbereiten, Esslöffel,
Schüssel, Mixer mit Knethaken, Backpapier

Belag



100 g passierte Tomaten, 50 g Tomatenmark,
½ TL Salz, ½ EL Majoran, ½ EL Thymian,
1 EL Oregano, 1 Stück Knoblauchzehe, 50 g gerie-
benen Käse, 50 g Salami, etwas Pfeffer (Paprika-
würfel, Maiskörner nach Geschmack dazu)



Schere, Schüssel, Messer, Schneidebrett, Esslöffel,
Knoblauchpresse

So wird's gemacht

1 Vorbereitung: Wiege und messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit. **2 Teig:** Verrühre den Quark, das Öl, die Milch und etwas Salz in einer Schüssel. **3** Mische das Mehl mit dem Backpulver. **4** Gib das Mehl-/Backpulver-

Gemisch nach und nach in die Quarkmischung und verknete alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig. **5** Forme aus dem Teig 6–8 Würste und lege sie als Spirale zusammen. **6** Bedecke ein Backblech mit Backpapier und setze die Spiralen darauf. **7 Belag:** Mische passierte Tomaten, Tomatenmark, Kräuter, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. **8** Streiche die Tomatenmasse auf die Teigspiralen. **9** Schneide die Salami in Würfel. **10** Belege die Schnecken mit Salami und geriebenem Käse. **11 Tipp:** Lege je nach Geschmack kleine Paprikawürfel oder Maiskörner unter den Käse. **12** Schiebe das Backblech auf die mittlere Backofenschiene. **13** Backe die Schnecken bei 200 °C 20–25 Minuten lang.

