

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
Telefon: 0781 805 7100

## Quarkölteig statt Hefeteig: Mini - Pizza

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Belag vorbereiten:</b>	
500 g frische Tomaten oder ersatzweise passierte Tomaten 1 kleine Paprika ½ Zucchini ½ Zwiebel	Waschen, halbieren, Strunk entfernen, in Scheiben schneiden. Waschen, halbieren, Kerne entfernen, klein würfeln. Klein würfeln. In dünne Ringe schneiden.
<b>Teig herstellen:</b>	
400 g Mehl 1 P. Backpulver 1TL Salz 60 ml Öl 125 ml Milch 250 g Magerquark	Nacheinander in eine Rührschüssel abwiegen und mit den Knethaken zu einem festen Teig kneten.  Den Teig zu einer Rolle formen und 16 gleichgroße Stücke abschneiden, die Stücke zu Kugeln rollen, diese anschließend zu dünnen Kreisen auswellen.
<b>Fertigstellen:</b>	
Salz, Pfeffer 250 g geriebener Emmentaler  Thymian, Basilikum, Oregano, Paprika	Die Tomaten auf dem Teig verteilen, würzen. Darüber streuen. Das vorbereitete Gemüse darauf verteilen. Pizza würzen.  <b>Bei 175 Grad Heißluft 25- 30 Minuten backen.</b>
<b>Tipp:</b>	
Statt für 16 kleine, reicht der Teig auch für eine Familienpizza vom eckigen Blech!	

## Quarkölteig statt Hefeteig: Mini- Zöpfe und Schnecken

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Teig herstellen:</b>	
400 g Mehl 1 P. Backpulver 80 g Zucker Evtl. 1 P. Vanillezucker 60 ml Öl 125 ml Milch 250 g Magerquark	Nacheinander in eine Rührschüssel abwiegen und mit den Knethaken zu einem festen Teig kneten.  Den Teig halbieren.
<b>Fertigstellen:</b>	
Eine Hälfte des Teiges in acht gleichgroße Stücke schneiden und zu ca. 40 cm langen Schlangen formen → siehe Bilder	<b>Bei 175 Grad Heißluft 20- 25 Minuten backen.</b>
Die zweite Hälfte zu einem 30x 40 cm großen Rechteck auswellen. 1 EL Zimt, 1 EL Zucker 3 EL warmes Wasser miteinander verrühren und auf die Teigplatte streichen. Wer möchte kann noch einen fein gewürfelten Apfel darüber verteilen. Das Ganze von der längeren Seite her aufrollen. Ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
1 Ei 1 Prise Salz	miteinander verrühren, bis sich Eigelb und Eiweiß verbunden haben und das Gebäck damit einstreichen, so erhält es nach dem Backen einen schönen Glanz.
<b>Bei 175 Grad Heißluft 20- 25 Minuten backen.</b>	

