

PIZZA-HEXENHÜTE BACKEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



28 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 1 Rolle Pizzateig
- 50 g passierte Tomaten
- ¼ TL Salz
- 1 TL Pizzagewürz
- 8 Scheiben Bärchen-Salami
- 70 g Käsescheiben

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL schwarzer Sesam



Zubereitung:

1. Mische die passierten Tomaten mit Pizzagewürz und Salz. Schneide den Käse in sechs Streifen.
2. Rolle den Pizzateig aus. Schneide ihn in 6 Dreiecke.
3. Lege die Dreiecke mit der breiten Seite vor dich und bestreiche das untere Drittel des Teiges mit den passierten Tomaten. Lege eine Scheibe Bärchen-Salami und einen Streifen Käse darauf. Rolle den Teig zur Spitze hin zur Hälfte auf. So entsteht der typische Hexenhut.
4. Verrühre das Eigelb mit der Milch. Pinsel jeden Hexenhut damit ein und streue schwarzen Sesam darauf. Backe die Hexenhüte 13-14 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldgelb.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

