

Pizzaschlangen für die Kinderparty

Zutaten für 4 Stück:

Für den Teig:

- 120 g Dinkelmehl
- 100 g Magerquark
- 4 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Oregano



Für den Belag:

- 4 TL Tomatenmark
- 50 g geriebener Käse
- Bärchen-Salami (6 Scheiben)
- 4 TL Mais
- 2 Mini-Tomaten
- 8 Erbsen (TK)
- ½ Paprika (für die Zungen)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Verknete zuerst alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig. Teile ihn in 4 Portionen und forme aus jeder eine etwa 30 cm lange Rolle.
2. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze auf. Lege die Teigrollen schlangenartig auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Drücke den Teig mit den Fingern ein wenig platt. Forme einen kleinen Kopf.

3. Bestreiche jede Schlange mit einem Teelöffel Tomatenmark.
4. Bestreue sie mit geriebenem Käse. Schneide die Bärchen Salami klein und verteile sie auf den Pizzaschlangen.
5. Schneide die Mini-Tomaten in kleine Scheiben und lege sie oben drauf. Verteile den Mais gleichmäßig darauf. Stecke die Erbsen als Augen in die Schlange. Schneide die Paprika in dünne Stifte und stecke sie als Zunge hinein.
6. Backe die Pizzaschlangen für 15 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

