

SchlaWiener Partybär aus Pizzateig

Zutaten für 1 Partybär

- 2 Rollen Pizzateig

Für die Füllung:

- 360 g Bärchen SchlaWiener
- 100 g passierte Tomaten
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Salz



Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 80 g geriebener Gouda
- 1 schwarze Olive (für die Augen)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Schlawiener in kleine Würfel. Gib sie mit den anderen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel und verrühre sie miteinander.
2. Rolle den Pizzateig aus. Steche 18 kleine Kreise (8 cm, für den Körper und die Ohren), 4 mittlere Kreise (10 cm, für die Arme und Beine) und einen kleinen (3 cm, für den Mundbereich) Kreis aus. Forme aus dem restlichen Teig eine kleine Nase und den Bärenkopf.
3. Gib auf die kleinen Pizzen je einen Teelöffel, auf die mittleren Pizzen 2 Teelöffel Füllung. Falte die Pizzen als Brötchen zusammen. Drücke dazu immer die gegenüberliegenden Seiten zusammen. Lege sie mit der gefalteten Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Ordne die Brötchen als Bär an.

4. Verrühre die Milch mit dem Eigelb. Bestreiche die Brötchen damit. Halbiere die Olive und stecke sie als Augen in den Teig. Bestreue die Brötchen mit Käse.
5. Backe den Partybär 25 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im unteren Drittel des Backofens. Decke ihn direkt nach dem Backen mit einem sauberen Küchentuch ab, damit die Brötchen schön weich werden.



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