

## WM Mini-Pizza

### Zutaten für ca. 20 Pizzen

#### Für den Quark-Öl-Teig:

- 400 g Dinkelmehl
- 200 g Magerquark
- 4 EL Milch
- 8 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Salz

#### Für den Belag:

- 200 g passierte Tomaten
- 1 EL Oregano
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 150 g Alprahmkäse
- 100 g Mais
- 1 rote Paprika
- 100 g schwarze Oliven



### Zubereitung:

1. Für den Belag die passierten Tomaten mit Oregano, Salz und Pfeffer mischen.
2. Den Käse reiben und die Paprika, sowie die Oliven, in feine Würfel schneiden.
3. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 20 Kreise (z.B. mit Hilfe eines Glases) ausstechen.
5. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Tomatensoße darauf verteilen.
6. Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen.
7. Zuletzt die Oliven, die Paprika und den Mais in passender Reihenfolge zur Deutschland-Flagge auf den Mini-Pizzen verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.



## WM-Spieße



### Zutaten

für ca. 14 Spieße

200 g gefüllte Kirschaprika  
200 g Almwiesenkäse  
50 g schwarze Oliven  
Holzspieße

### Zubereitung:

1. Den Almwiesenkäse in große Würfel schneiden.
2. Die Kirschaprika in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
3. Nun eine Olive, eine Kirschaprika und einen Käsewürfel, in passender Reihenfolge zur Deutschland-Flagge, auf je einen Holzspieß aufschieben.
4. Bis zum Servieren kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

