

Pizzaschnecken

Der perfekte Party-Snack! Für Party-Büfets, Geburtstage, Schulfeste und für zwischendurch. Belegt die Pizzaschnecken ganz nach eurem Geschmack! Mit Mais, Salami, Spinat, Schinken....wie ihr mögt. Hier kommt das Grundrezept.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 12 Portionen

Zutaten

1 Pk. frischer Pizzateig
200 g Kräuterfrischkäse
4-5 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
150 g Pizza-Streukäse (oder mehr)

Zubereitung

1. Gebt 200 g Kräuterfrischkäse, 4-5 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrührt alles zu einer homogenen Masse.
2. Rollt den Pizzateig aus und verteilt die Tomaten-Frischkäse-Masse gleichmäßig auf dem Teig. Lasst an den beiden längeren Rändern zwei Zentimeter am Rand frei.
3. Falls ihr die Pizzaschnecken noch mit anderen Zutaten (z. B. Dosenmais) belegen wollt, wäre jetzt der richtige Zeitpunkt. Achtet nur darauf, dass nicht zu viel Belag auf der Pizza ist.
4. Streut den Pizzakäse gleichmäßig über den Teig und rollt den Teig von der langen Seite her eng auf. Schneidet ca. 3 cm breite Rollen und legt die Rollen mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Backt die Pizzaschnecken ca. 20 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze.
6. Wenn ihr wenig Zeit habt, könnt ihr die Pizzaschnecken auch wunderbar am Tag vorher vorbereiten. Lasst sie nach dem Backen einfach auskühlen und lagert sie danach in einer luftdicht verschlossenen Dose. Dann schmecken sie auch am nächsten (und übernächsten) Tag noch wunderbar. Ihr könnt die Pizzaschnecken kalt essen oder sie zum Beispiel kurz im Airfryer aufbacken.