

## Mini-Pizza

### Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Quark
- 200 g Margarine



### Zutaten für den Belag:

- 1 Päckchen passierte Tomaten
- Salami, Gekochten Schinken, Pilze, Mais, Paprika, Ananas ....  
oder was euch gut schmeckt!
- Geriebener Käse
- Pfeffer, Oregano

### Zubereitung:

Für den Quarkölteig mischst du das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel. Die Margarine gibst du in Stücken mit dem Quark dazu. Das Ganze rührst du mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem Teig. Forme daraus kleine Pizzafladen. Dann bestreichst du diese mit Tomatenpüree und belegst sie mit den Zutaten deiner Wahl. Als letztes streust du die Gewürze und den Käse oben drauf.

Du legst die Pizzen auf ein Blech mit Backpapier.

Bei 200° C werden die Pizzen 20 - 30 Minuten gebacken.

Gutes Gelingen und guten Appetit!