

Pizza Schnecken

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Pizza:

1 Dr. Oetker Pizza Ristorante
Mozzarella

Nach Belieben:

Chilipulver
Pfeffer
Oregano

1 Vorbereiten:

Pizza aus der Verpackung holen, Folie abziehen und auf einem Schneidebrett ca. 60 Minuten auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Pizza Schnecken:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 230 °C

Heißluft 200 °C

Aufgetaute Pizza nach Belieben etwas würzen, fest einrollen und im Abstand von ca. 2 cm mit Holzspiesen oder Zahnstochern aufspießen. Anschliessend mit dem Messer mittig zwischen den Spiesen durchschneiden. Pizza Schnecken auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es kann natürlich auch eine andere Dr. Oetker Pizza verwendet werden.
- Die Pizzen können vor dem Aufrollen mit ein wenig Belag (z.B. Oliven oder Speck) ergänzt werden. Bleibt durch das Aufrollen etwas Belag übrig, kann dieser einfach vor dem Backen auf den Schnecken verteilt werden.
- Aus den Tiefkühlpizzas können auch längliche Stangen zugeschnitten und gebacken werden. Diese sind super zum Dippen mit feiner Sauce.

