

# Pizza Wienerli Rollen

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



## Zutaten:

### Pizza-Wienerli-Rollen:

1 Stk. Dr. Oetker Pizza Ristorante

Mozzarella

4 Stk. Wienerli

## 1 Vorbereiten:

Pizza ca. 30 Minuten auftauen lassen. Würstchen abtropfen.  
Backblech mit Backpapier belegen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 225 °C**

**Heißluft 200 °C**

## 2 Pizza-Wienerli-Rollen:

Pizza in der Mitte halbieren. Je 2 Wienerli an die geraden Kanten einer Hälfte legen und fest in den Teig wickeln. Enden abschneiden und jede Rolle in ca. 8 gleichgrosse Stücke schneiden.

## 3 Jedes Stück mit einem Holzspieß aufspießen und auf das Backblech legen.

Pizza-Häppchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Pizza ganz auftauen lassen, sodass sie beim Einrollen der Wienerli nicht reisst.
- Pizzareste kurz im Ofen mitbacken und als Chips snacken.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53