



PIZZA HÖRNCHEN / KALTES ODER WARMES FINGERFOOD



Würzige Pizza-Hörnchen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG TEIG

Vermische Hefe, Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete sie in 7 Min. zu einem weichen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, streiche ihn mit Öl ein und lasse ihn abgedeckt für ca. 30 Min. gehen. Der Teig kann auch am Abend vorher zubereitet werden. Lasse ihn dann abgedeckt im Kühlschrank aufgehen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Schneide den Sucuk in grobe Stücke und püriere ihn fein oder schneide ihn in kleine Würfel. Reibe den Parmesan. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verrühre sie zu einer cremigen Paste.



Die Creme lässt sich einfacher verstreichen, wenn die Wurst in Würfel geschnitten wird.

HÖRNCHEN FERTIGSTELLEN

Rolle den Teig auf etwas Mehl rechteckig (40×50 cm) aus. Bestreiche ihn mit der Paste. Schneide ihn in 3×4 Stücke und halbiere diese noch mal diagonal, so dass Dreiecke entstehen. Schneide die Dreiecke an der kurzen Seite ein und rolle sie dann auf und forme sie zu Hörnchen. Lege sie nun auf ein Blech.

Verrühre das Eigelb mit Wasser und bestreiche die Hörnchen damit. Bestreue sie mit Parmesan.

Stelle die Hörnchen in den KALTEN Ofen und backe sie bei 190 °C O/U für 12-15 Min. ODER lasse sie abgedeckt für 30 Min. ruhen und schiebe sie dann in den heißen Ofen und backe sie dann. Serviere sie warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PIZZA BASIC TEIG:

- ☐ ¼ Hefe (Würfel)
- ☐ 1 EL Zucker
- ☐ 250 ml Wasser
- ☐ 450 g Mehl
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ 3 EL Olivenöl

FÜLLUNG:

- ☐ 200 g Sucuk oder
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 50 g Parmesan
- ☐ 4 EL Tomatenmark
- ☐ 1 TL Oregano (getrocknet)
- ☐ 1 TL Basilikum (getrocknet)
- ☐ Pfeffer
- ☐ 1 Knoblauchzehe

BESTREICHEN:

- ☐ 1 Eigelb
- ☐ 1 EL Wasser
- ☐ 50 g Parmesan