# SÜSSE MINI-COOKIE-PIZZA / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #133

**- ANZEIGE -**

Diese Mini Pizzen sind perfekt für Kindergeburtstage oder den Mädelsabend. Ihr könnt die Cookies, die Frischkäsecreme und den Belag vorbereiten und dann können die Gäste die kleinen süßen Pizzen selbst belegen. So kann jeder ganz nach Belieben und Geschmack seine eigene Pizza kreieren. Die Kekse könnt ihr zum Beispiel noch mit Schoko Drops oder Kakao verfeinern für eine schokoladige Variante.

| Zubereitungszeit | Back-/Kochzeit | Temperatur + Heizart |
|---|---|---|
| **30 Minuten** | **15 Minuten** | **170 °C H** |

PORTIONSRECHNER:

Stück: 5

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege drei Bleche mit Backfolie.

## COOKIES

Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Teile ihn z. B. mit einem Portionierer in gleichgroße Portionen und forme sie zu Kugeln. Lege die Kugeln mit viel Abstand auf die Bleche und drücke sie leicht flach zu Kreisen. Die Cookies gehen noch auseinander, achte hier also auf viel Abstand. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft auf drei Ebenen für etwa 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf den Blechen vollständig abkühlen.

## CREME

Verrühre alle Zutaten für die Creme miteinander.

## TOPPING

Schäle die Mango und schneide sie in feine Streifen. Schneide auch die Trauben und Beeren nach Belieben klein. Bestreiche die Cookies mit der Creme und belege sie mit den Früchten. Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad und verteile sie zur Dekoration über die fruchtigen Pizzen. Du kannst die Kuvertüre auch mit einem Sparschäler fein raspeln und über die Früchte streuen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

COOKIE:

- [ ] **125 g** Butter (weich)
- [ ] **125 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1** Ei
- [ ] **250 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Backpulver

CREME:

- [ ] **200 g** Frischkäse
- [ ] **40 g** Puderzucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **½ TL** Zitrone (Saft)

TOPPING:

- [ ] **50 g** Mangos
- [ ] **50 g** Trauben
- [ ] **50 g** Brombeeren
- [ ] **50 g** Heidelbeeren
- [ ] **50 g** Himbeeren
- [ ] **50 g** weiße Kuvertüre