

# Exotische Mini-Pizzen

Eine würzige Pizza mit Oliven, Erdnüssen und Käse für jede Party

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig  
Italienischer Art  
170 ml kaltes Wasser

### Soße:

200 g Tomatenketchup  
2 TL Pizzagewürz

### Belag:

200 g entsteinte, schwarze  
Oliven  
100 g gesalzene Erdnusskerne  
200 g geriebener Gouda

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Für den Belag die Oliven in Ringe schneiden und mit den Erdnüssen mischen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Teig:

Grundmischung in eine Rührschüssel geben, Wasser hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit 2 Esslöffeln zu 24 Portionen auf dem Backblech verteilen (pro Backblech etwa 12 Portionen). Den Teig jeweils mit dem Esslöffel flach verstreichen (etwa 8 cm).

## 3 Soße:

Ketchup mit Pizzagewürz verrühren und gleichmäßig auf den Teigscheiben verteilen, **dabei etwa ½ cm Rand frei lassen**.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Oliven-Erdnuss-Mischung darauf verteilen und den Käse darüber streuen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: oberes Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Mini-Pizzen vom Backblech nehmen und warm servieren.

