

Halloween-Pizza

Diese schaurige Halloween Pizza mit Käsespinnen ist der perfekte Partysnack zu Halloween - Spinnen Pizza zu Halloween für die ganze Familie.

etwa 2 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
1 Ausstecher mit Spinnenmotiv (Ø etwa 7 cm)

Tomatensoße:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 - 250 g passierte Tomaten
1 TL Zitronensaft
gerebelter Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Pizza-Belag:

etwa 20 g Spaghetti
Salz
etwa 5 Scheiben mittelalter Gouda
dünn geschnitten, (etwa 200 g)
etwa 10 Scheiben Salami (Ø etwa 4 cm, etwa 60 g)
entsteinte, schwarze Oliven
gerebelter Oregano

Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl
Kurkuma
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 ml Milch
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)

Wie backe ich eine Halloween Pizza in Spinnen-Optik?:

1 Vorbereiten:

Für den Pizza-Belag Spaghetti in Salzwasser vorgaren. Aus den Käsescheiben mit dem Ausstecher etwa 10 Spinnen ausstechen. Käsereste in kleine Würfel schneiden. Oliven in kleine spitze Stücke als Auge für die Käsespinnen schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Tomatensoße zubereiten:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Vanillin-Zucker und passierte Tomaten dazugeben, einmal aufkochen und etwa 10 Min. ohne Deckel sämig einkochen. Soße mit Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.



3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Kurkuma und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig leicht mit Mehl bestreuen und aus der Schüssel nehmen. Teig halbieren und jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen. Eine Teigplatte auf das vorbereitete Backblech geben. Die andere Teighälfte auf einen Bogen Backpapier legen.

4 Pizza belegen und backen:

Pizzaböden jeweils mit der Hälfte der Tomatensoße bestreichen, dabei etwa 1/2 cm Rand frei lassen. Mit den Käseresten bestreuen. Etwa 5 Salamischeiben pro Pizza darauflegen, dann die Spaghetti dekorativ als Spinnennetz darauf verteilen. Die erste Pizza vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

- 5 Die Halloween-Pizza mit 5 Käsespinnen belegen und Olivenstückchen auf die Käsespinnen als Augen setzen. Halloween-Pizza mit Oregano bestreuen und fertig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 4 - 6 Min.

- 6 Inzwischen die zweite Halloween-Pizza genauso belegen und anschließend backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine vegetarische Variante die Salami weglassen und nach Belieben mit gehacktem Basilikum bestreuen.
- Der Quark-Öl-Teig kann für eine große Pizza auch auf einem großen Backblech ausgerollt werden.
- Wenn kein Spinnenausstecher zur Verfügung steht, kann diese Vorlage verwendet werden.

