

Pikante Löwengesichter

Leckere Pizzagesichter aus Quark-Ölteig.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

½ gelbe Paprikaschote

8 Scheiben Salami (Ø 5-6 cm)

entsteinte, schwarze Oliven

etwa 2 TL Tomatenmark

100 g geriebener Käse

Paprikapulver edelsüß

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 TL Salz

2 TL Kurkuma

Wie mache ich pikante Löwengesichter?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag Paprikaschote putzen und in etwa 16 schmale Streifen schneiden. Salamischeiben in jeweils 8 "Tortenstücke" schneiden. Etwa 4 Oliven längs halbieren (für die Nase) und übrige Oliven in etwa 16 Ringe (für die Augen) schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten (Teig nicht zu lange kneten, er klebt sonst!). Teig anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in etwa 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu etwa 14 cm langen und etwa 10 cm breiten Ovalen formen oder ausrollen. Die Ovale auf das Backblech legen und eine etwa 1 cm breite "Löwenmähne" einschneiden.



③ **Belag zubereiten:**

"Löwenköpfe" dünn mit etwas Tomatenmark bestreichen. Käse aufstreuen und dünn mit etwas Paprikapulver bestreuen. Salamischeiben auflegen, die Olivenringe als Augen und die Paprikastücke und halbierten Oliven als Nase dekorieren. Löwengesichter backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Löwengesichter auf einem Kuchenrost etwas abkühlen. Am besten schmecken sie lauwarm.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, die übrigen Löwengesichter auf einem Bogen Backpapier vorbereiten und diese dann anschließend auf das Backblech ziehen und backen.
- Das pikante Gebäck kann man einfrieren, dann aufgetaut etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.

