

# 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:

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:

"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.

