



# Schäfchen-Pizza für Kinder

Pikantes Kleingebäck mit Tomatenmark und Käse für den Kindergeburtstag.

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Hefeteig:**  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
150 ml Wasser  
50 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Salz

**Belag:**  
Wasser  
etwa 100 g Tomatenmark mit  
Kräutern  
100 g geriebener Gouda  
schwarze Pfefferkörner

Wie mache ich leckere Pizza in Schäfchenform für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

**Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

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

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge Wasser, Öl, Ei und Salz hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) auf mittlerer Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Halbiere den Teig und teile eine Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche in 8 Stücke. Forme daraus 8 "Körper" und lege diese auf das Backblech. Halbiere den restlichen Teig. Teile eine Hälfte in 8 Stücke und forme daraus "Köpfe". Teile den übrigen Teig in 8 Stücke. Forme aus jedem Teigstück 4 "Beine", ein "Öhrchen" und ein "Schwänzchen". Bestreiche die "Körper" mit Hilfe eines Pinsels mit etwas Wasser und klebe die "Köpfe", "Beine", "Öhrchen" und "Schwänzchen" an die "Körper" (Abb. 1).



### 3 Belag zubereiten:

Verteile das Tomatenmark mit einem Teelöffel auf den "Körpern" und streue den geriebenen Käse darauf. Drücke als "Auge" je einen Pfefferkorn in die "Köpfe". Schiebe das Backblech in den Backofen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Ziehe die "Schäfchen" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost. Serviere die "Schäfchen" sofort oder lass sie auf dem Kuchenrost erkalten.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn du kein zweites Backblech hast, bereite die Hälfte der "Schäfchen" auf einem Bogen Backpapier vor, dann brauchst du dieses nur noch auf das Blech zu ziehen.