



PIZZA-KÄSE-STANGERL



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



Tipps

Stangerl vor dem Backen mit geriebenem Parmesan bestreuen.

INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

250 g

1 paquet Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig

350 g Cheddar, râpée

1 cs Huile d'olive

1 TL Paprikapulver, mild

0.5 Poivron rouge, coupé en petits dés

100 g Lard, coupé en petits dés

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig halbieren und die Mischung auf einer Hälfte verteilen. Zweite Hälfte daraufsetzen, der Länge nach in Bahnen schneiden und eindrehen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.