



# PIZZA-KÄSE-STANGERL



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## Tipps

Stangerl vor dem Backen mit geriebenem Parmesan bestreuen.

## ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**1 Pkg.** Tante Fanny frischer Blech-Pizzateig

**350 g** Cheddar, gerieben

**1 EL** Olivenöl

**1 TL** Paprikapulver, mild

**0.5** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**100 g** Frühstücksspeck, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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.