



Zackig g'schmackig: Weihnachtspizzen

Das sind keine Kekse, sondern Pizzen!



Wir zeigen euch, wie ihr diese weihnachtlichen Pizzen zuhause nachbacken könnt.
Ihr braucht dafür Pizzateig, Tomatensauce, Gemüse und geriebenen Käse.



Zackig g'schmackig: Weihnachtspizzen



Stecht mit euren Keksausstechern viele kleine weihnachtliche Formen aus.
Achtet darauf, dass ihr eure Pizzen eng aneinander ausstecht, damit ihr den Teig gut nützt.



Auf Mini-Weihnachtspizzen passen auch nur Mini-Zutaten! Schneidet daher das Gemüse in kleine Würfel oder Streifen. Lasst euch dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.



Zackig g'schmackig: Weihnachtspizzen



Jetzt geht's ans Dekorieren. Bestreicht eure Pizzen zuerst mit Tomatensauce.



Dann belegt ihr sie mit dem Gemüse eurer Wahl.



Und jetzt lassen wir es schneien – mit Käse!

Zackig g'schmackig: Weihnachtspizzen



Die Weihnachtspizzen kommen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten ins Backrohr.
Kurz auskühlen lassen und genießen!!

Zackig g'schmackig: Weihnachtspizzen