



## PIZZA KIPFERL

Zutaten für  
16 Kipferl:

Teig:  
250g Topfen  
50g Apfelmus  
400g Dinkelmehl T700  
50g Olivenöl  
1 Ei  
1TL Salz  
1TL Backpulver

Fülle:  
150g Mozzarella  
100g getrocknete Tomaten in Öl  
2 EL frische/getrocknete Kräuter  
  
50g geriebener Parmesan zum  
Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Topfen, Ei, Apfelmus, Öl und Salz schaumig rühren, danach Mehl und BP dazugeben und ca. 3 Min. zu einem Teig kneten. Teig teilen, 2 Kugeln formen und zur Seite legen. Für die Fülle alle Zutaten zerkleinern und vermischen. Eine Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen (ca. 3-4 mm dick) und in 8 Tortenstücke schneiden. Die halbe Menge der Füllung auf den breiten Teilen der Dreiecke aufteilen und jeweils mit Parmesan bestreuen. Die Dreiecke von der breiten Seite beginnend aufrollen, und zu Kipferln geformt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit der 2. Teigkugel gleich fortfahren. Pizzakipferl mit Wasser bestreichen und ca. 15 Minuten bei 210°C Heißluft goldbraun backen.

Warm oder kalt genießen - dazu passt gut ein Kräuterdip und frischer Salat!