

PIZZAKIPFERL

FÜR 16 KIPFERL

BACKZEIT: 15 MINUTEN

Zutaten:

für den Teig:

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

Für die Fülle:

150g Mozzarella
100g getrocknete Tomaten in Öl
2EL Lerchenmühle Pizzagewürz
50g geriebener Parmesan zum Bestreuen

So wird´s gemacht:

- 1.Topfen, Ei, Apfelmus, Öl und Salz schaumig rühren
2. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und ca. 3 Min. zu einem Teig kneten
- 3.Teig in 2 Teile formen, zu Kugeln formen und zur Seite stellen
- 4.Alle Zutaten für die Fülle zerkleinern und vermischen
- 5.Eine Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen (3-4mm dick) und in 8 Tortenstücke schneiden
- 6.Die halbe Menge der Fülle auf den breiten Teilen der Dreiecke verteilen, mit Parmesan bestreuen und von der breiten Seite her aufrollen
- 7.Zu Kipferl geformt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- 8.Mit der 2. Teigkugel gleich verfahren
- 9.Die Kipferl mit Wasser bestreichen und ca. 15 Minuten bei 210°C Heißluft goldgelb backen

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