

So hast du Pizza noch nicht gesehen: Knusprige Pizzasticks

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Stück

500 g Pizzateig (selbst gemacht oder fertig aus dem Kühlregal)
125 ml Pizzasauce
150 g geriebener Mozzarella
Lieblingstoppings (z. B. Pepperoni Salami, Schinken oder gebratenes Gemüse)

Eis am Stiel, Kuchen am Stiel, Pizza am Stiel... Moment, was!?! Nach der süßen Cake-Pop-Revolution hat es auch dieser herzhafteste Snack auf ein Stäbchen geschafft und sieht einfach zum Anbeißen aus. Und das Beste: Die Pizzasticks sind schnell und einfach nachgebacken. Du brauchst:

- Einen **luftigen Pizzateig** – am besten selbst gemacht, aber Fertigteig aus dem Kühlregal geht natürlich auch.
- Eine **leckere Pizzasauce** – der Klassiker mit Tomaten ist nie verkehrt, aber auch Pesto schmeckt als Basis super.
- **Viiiieel Mozzarella** – Käse ist quasi der köstliche Klebstoff, der die Pizzaschnecken zusammenhält. Darum darfst du ihn ruhig großzügig verteilen.

- Und deinen **Lieblingsbelag** – zum Beispiel würzige Salamischeiben. Aber auch fast jedes andere Topping bietet sich an.

Halte außerdem ein paar **Cake-Pop-Stiele** bereit. Alternativ kannst du auch Holzspieße oder sogar stabile Trinkhalme verwenden. Achte darauf, dass die Pizza-Happen nicht zu massiv werden. Zarte Stäbchen können das Gewicht ansonsten nicht halten und knicken weg. Aber schön der Reihe nach.

Als Erstes rolle ich meinen Pizzateig dünn zu einem Rechteck aus. Pizzateig stellt sich hier manchmal stur und zieht sich immer wieder zusammen. Damit dir das nicht passiert, solltest du selbst gemachten Pizzateig gründlich (!) kneten und – falls er frisch aus dem Kühlschrank kommt – auf Zimmertemperatur erwärmen. So lässt er sich viel leichter in Form bringen.

Als Nächstes bestreiche ich den Teig dünn mit selbst gemachter Pizzasauce. Fertigsaucen enthalten häufig jede Menge Zucker und sind mir daher zu süß. Bei dem Sößchen aus der eigenen Küche kommen nur Kräuter und Gewürze rein, die mir schmecken. Und künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel bleiben ganz außen vor.

So hast du Pizza noch nicht gesehen: Knusprige Pizzasticks



Mit selbstgemachter Pizzasauce schmeckt's am besten

Der schönste Part des kleinen Backprojekts ist das Belegen, findest du nicht? Wie bereits angekündigt: Beim Mozzarella darfst du großzügig sein und deinen Teig gleichmäßig und dick belegen. Alternativ geht natürlich auch eine herzhafte Käsesorte, wie zum Beispiel Gouda. Wichtig ist nur, dass der Käse gut schmilzt und die Pizzaschnecken so in Form hält. Ich drapiere die Salamischeiben in zwei breiten Streifen auf der Pizza, so sind sie später gleichmäßig in den Pizzaschnecken verteilt.



Einfach aber superlecker: Salami auf Mozzarella und Pizzasauce

Du kannst natürlich auch Schinken, Zucchini und und und verwenden. Nur Zutaten mit hohem Wasseranteil, wie beispielsweise frische Tomaten, sind nicht empfehlenswert. Sie weichen die Pizzasticks beim Backen zu sehr auf. Aus denselben Gründen solltest du beispielsweise Spinat, Pilze oder Paprika kurz anbraten, um ihnen Wasser zu entziehen. Danach kannst du sie

problemlos auf deine Pizza packen.

Roll den belegten Pizzateig der Länge nach vorsichtig, aber kompakt ein und drücke die Teignäht gut fest.



Vorsichtig rollen und rollen und rollen

Mit einem scharfen Messer kannst du die Rolle in breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



Mit einem scharfen Messer geht's gleich viel leichter

10-15 Minuten bei 225 °C im Ofen reichen aus, um aus den Röllchen kleine goldgelbe Leckerbissen zu verwandeln. Jetzt noch Stäbchen rein und servieren.

- 1 -

Backofen auf 225 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

So hast du Pizza noch nicht gesehen: Knusprige Pizzasticks

- 2 -

Pizzateig zu einem Rechteck ausrollen. Mit Pizzasauce dünn bestreichen und mit Mozzarella gleichmäßig bestreuen. Einen Rand von ca. 1,5 cm aussparen.

- 3 -

Lieblingstopping auf der Pizza verteilen, dabei drei breite Streifen Käse frei lassen.

- 4 -

Pizzateig an der breiten Seite einrollen. Pizarolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Großzügig Platz zwischen den einzelnen Portionen lassen, da sie sich beim Backen noch ausdehnen.

- 5 -

Im Backofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. In die noch warmen Pizzaschnecken Stäbchen stecken, leicht abkühlen lassen und servieren.