

Pizza Hörnchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Stück

Für die Hörnchen

1 Päckchen Fertig-Pizzateig aus dem Kühlfach
1 Eiweiß
20 g Sesam
Alufolie
6 Eiswaffel-Hörnchen
Öl zum einfetten

Für die Füllungen

250 g geriebener Mozzarella
100 ml Pizzasauce
6 Basilikumblätter
2 Champignons
2 Scheiben Kochschinken
1 Zwiebel
4 Scheiben Salami
6 schwarze Oliven

Eine flache Pizza kennt nun wirklich jeder. Aber eine kleine Pizza in einem formvollendeten Pizza-Hörnchen ist mal etwas Neues und sieht auch noch unglaublich gut aus! Diese Pizza Cones sind ganz einfach zu machen und gut vorzubereiten. Besonders für gesellige Abende oder als Party-Fingerfood sind diese kleinen Hörnchen der

absolute Hingucker.

Bereite die Hörnchen mittags schon vor und lasse deine Gäste sie abends selber füllen. Wir haben die Pizza Snacks als "Funghi" mit Zwiebeln, Champignons und Schinken, als "Salami" mit Oliven, Salami und Zwiebeln und als klassische Magherita mit Mozzarella und Basilikum befüllt.

So kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und jeder deiner Gäste kann seinen Vorlieben nachgehen. Darüber hinaus hast du beim Essen immer eine Hand frei, um ein Getränk zu halten, Hände zu schütteln oder beim Erzählen von Anekdoten ausgedehnt zu gestikulieren.

- 1 -

Ofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Eiswaffeln mit Alufolie umwickeln und einölen.

- 3 -

Pizzateig in 6 gleichgroße Streifen schneiden und jeweils einen Streifen von der Spitze nach oben um die Alu-Waffel wickeln. Darauf achten, dass keine Lücken entstehen.

- 4 -

Eiweiß mit einem Schuss Wasser verrühren, Hörnchen einpinseln und mit Sesam bestreuen.

- 5 -

Pizza Hörnchen mit der Spitze nach oben in eingefettete kleine Förmchen stellen und für ca. 12 Minuten in den Ofen geben, bis sie leicht braun sind. Alternativ Alufolie

Pizza Hörnchen

knüllen und als Halterung für die Hörnchen in einem eingefetteten Topf benutzen.

- 6 -

Hörnchen abkühlen lassen und Alu-Waffeln entfernen.

- 7 -

Champignons, Schinken, Salami, Zwiebeln und Oliven dünn aufschneiden.

- 8 -

Pizzasauce mit einem Löffel in den Hörnchen verteilen und nach Lust und Laune füllen. Käse obenauf geben, Hörnchen mit der Spitze nach unten in hohe Förmchen stellen und ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen ist. Alternativ Alufolie knüllen und Hörnchen in einem Topf zum Stehen bringen.