

## Ein Duft zum Anbeißen! Ruckzuck-Pizzablume aus Blätterteig

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Pizza

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal  
50 ml Tomatensauce  
70 g geriebener Mozzarella  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Milch

20-30 Minuten backen.

Er liebt mich, er liebt mich nicht, er liebt nicht, er liebt mich nicht,... - selten war es so lecker, das Orakel nach seiner himmlischen Liebe zu befragen. Und egal, was das Orakel sagt, die Ruckzuck-Pizzablume lässt dich niemals im Stich.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Blätterteige übereinander legen, Teller daraufsetzen und mit einem Messer drumherum schneiden. Reste entfernen, oberen Blätterteig abnehmen und beiseitelegen.

- 3 -

Blätterteig mit Tomatensauce bestreichen und Käse darüber streuen, zweiten Blätterteig aufsetzen.

- 4 -

Glas in die Mitte setzen, Blätterteig von der Mitte aus zu Streifen schneiden und nacheinander eindrehen. Eigelb mit Milch verquirlen.

- 5 -

Pizzablume mit Eimasse bestreichen und im heißen Ofen