

Monkeybrot mit Pizzafüllung aus dem Thermomix



© Monkeybrot - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



1 Partybrot (ca. 10 Portionen)

Davon zupft sich jeder gerne ein Stückchen ab! Unsere Partybrote könnt ihr ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen und je nach Anlass immer wieder neu variieren. So passt das Brot zum Grillen oder zum Kaffee, schmeckt als unkompliziertes Abendessen oder ist ein tolles Mitbringsel für die nächste Feier bei Freunden!

11 tolle Thermomix-Rezepte und viele Tipps zu den unterschiedlichsten Faltechniken sind in diesem praktischen [E-BOOK](#) zusammengestellt.

Freut euch auf zwei Grundteige (Hefe- und Quarkölteig) und herzhaft und süße Füllungen im E-Book. Mit dabei sind:

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Partybrote"](#)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	3 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	70 g	Sonnenblumenöl
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1	Eigelb
<input type="checkbox"/>	250 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	Zutaten für die Pizzafüllung	
<input type="checkbox"/>	125 g	Champignons
<input type="checkbox"/>	15 - 20	Mini-Mozzarellabällchen
<input type="checkbox"/>	100 g	Tomatensauce (selbstgemacht oder Fertigprodukt)
<input type="checkbox"/>		Kräuter der Provence

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Gewünschte Form mit Backpapier auslegen oder einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Öl in den Mixtopf geben. Ei, Eigelb und Quark zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck von ca. 50 x 25 cm ausrollen.
3. Champignons putzen, in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern oder alternativ von Hand in Scheiben schneiden. Mozzarellabällchen halbieren.
4. Teig nach der Bällchen- oder Blüten-Technik ausrollen und zu Kreisen ausstechen. Tomatensauce, Kräuter der Provence, Champignons und halbierte Mozzarellabällchen auf die Kreise verteilen. Nach der Bällchen- oder Blüten-Technik weiterverarbeiten.
5. Partybrot im heißen Ofen je nach Form 25-50 Min. backen.

Extra-Tipps:

Nicht zu viel Tomatensauce und Füllung auf die Teigkreise geben. Sind sie zu üppig belegt, reißt der Teig beim Formen der Bällchen schnell ein oder lässt sich nicht gut verschließen und die Füllung läuft beim Backen heraus. Beim Einschichten in die Gugelhupfform zwischen die einzelnen Bällchen-Lagen jeweils ca. 10 g geriebenen Käse (z. B. Parmesan oder Bergkäse) streuen. Das macht die Bällchen extraknusprig!

Varianten:

Wie bei einer normalen Pizza, könnt ihr auch die Pizza-Füllung nach Lust und Laune anpassen. Statt Champignons könnt ihr z. B. auch Zucchini, Zwiebeln oder Kirschtomaten verwenden oder verschiedene Sorten mischen. Statt Mozzarella schmeckt auch in kleine Würfel geschnittener Bergkäse oder Cheddar. Wichtig ist, dass die Gesamtmenge an Gemüse und Käse jeweils ca. 125 g beträgt. Sonst wird es zu viel.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 270 kcal - 15 g E - 5 g F - 41 g KH