

## Pizza-Clowns aus dem Thermomix®



© Pizza-Clowns - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stück

### Für gute Laune beim Backen und Essen.

Tip: Bitte nicht direkt in den Papierförmchen backen! Der Teig klebt am Papier fest und lässt sich schlecht ablösen.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	entsteinte schwarze Oliven
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	getrocknete Tomaten in Öl
<input type="checkbox"/>	<b>220 ml</b>	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Schinkenwürfel (optional)
<input type="checkbox"/>	<b>12</b>	Mini-Mozzarellakugeln (1 Packung à 150 g)
<input type="checkbox"/>	<b>12</b>	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>		Öl für die Schüssel
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>		6 Zahnstocher
<input type="checkbox"/>		Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>		Basilikumblättchen
<input type="checkbox"/>		Sprossen
<input type="checkbox"/>		Papierhütchen
<input type="checkbox"/>	<b>12</b>	Muffin-Papierförmchen

## Zubereitung

1. Oliven und getrocknete Tomaten abtropfen lassen und im Mixtopf 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Umfüllen. Mixtopf spülen.
2. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und Salz zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Oliven-Tomaten-Mischung und Schinkenwürfel zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten. Teig in eine geölte Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Muffinblech gründlich einfetten.
4. Teig auf etwas Mehl durchkneten, in 12 Stücke teilen und zu Kugeln formen. In die Mitte jeder Kugel eine Mulde formen, eine Mozzarellakugel hineindrücken und verschließen. Kugeln (Naht nach unten) in die Muffinmulden legen. Im heißen Ofen 12-15 Min. backen. Auskühlen lassen.
5. Tomaten waschen, eine kleine Kappe abschneiden. Mit je einem halben Zahnstocher als Nasen aufstecken. Pfefferkörner als Augen, Sprossen als Haare, Basilikumblättchen oder Papierhütchen als Hüte auf die Kugeln setzen. Kugeln in Papierförmchen setzen, servieren.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 205 kcal – 10 g E – 8 g F – 25 g KH