

## Küken Pizza

Rezept für eine leckere und kreative **Küken Pizza**, die gut aussieht und super schmeckt! Diese niedliche Pizza in Tierform ist perfekt für Ostern oder einfach nur als lustige Abwechslung auf der Party. Das Rezept ist super einfach und kann in wenigen Minuten zubereitet werden.



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 6 Portionen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 120 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 525 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Abendessen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 525 Kalorien | Fett: 16 g | Kohlenhydrate: 78 g | Eiweiß: 7 g | Ballaststoffe: 4 g | Zucker: 5 g

### Zutaten:

Teig:

600 Gramm **Mehl** (Type 405)

350 Milliliter **Wasser**

50 Milliliter **Olivenöl**

½ Würfel frische **Hefe**

10 Gramm **Salz**

1 Teelöffel **Zucker**

Lebensmittelfarbe **Gelb** und

**Orange**

Belag:

1 bis 3 Kugeln **Mozzarella** (je ca. 125 g) nach Bedarf

1 Hand voll **Cherry-Tomaten**

1 Bund **Bärlauch** oder Basilikum

**Schokolade** zum Verzieren

### So wird's gemacht:

#### ANLEITUNGEN:

Mehl in eine Küchenmaschine geben, Salz hinzufügen und eine Mulde formen.

Hefe in die Mulde bröckeln, Zucker und warmes Wasser hinzufügen.

Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Olivenöl und restliches Wasser zum Teig geben und erneut 5 Minuten kneten lassen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen.

Ein Fünftel des Teigs orange einfärben und durchkneten.

Jeden Teig in eine separate Schüssel geben und abdecken, 60 Minuten ruhen lassen.

Backpapier in 4 bzw. 6 gleich große Teile schneiden.

Teigkugel auf das Backpapier legen und mittig drücken, eine Randerhöhung lassen.

Orange Teigkugeln für Schnabel und Füße auf den Pizzarand drücken.

Mozzarella und Tomaten auf den Pizzateig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für 15 Minuten backen.

Schokolade schmelzen und Augen und Flügel auf die Pizza verzieren.

Mit Bärlauch oder Basilikum garnieren und servieren.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: [kleineprise.de](http://kleineprise.de)