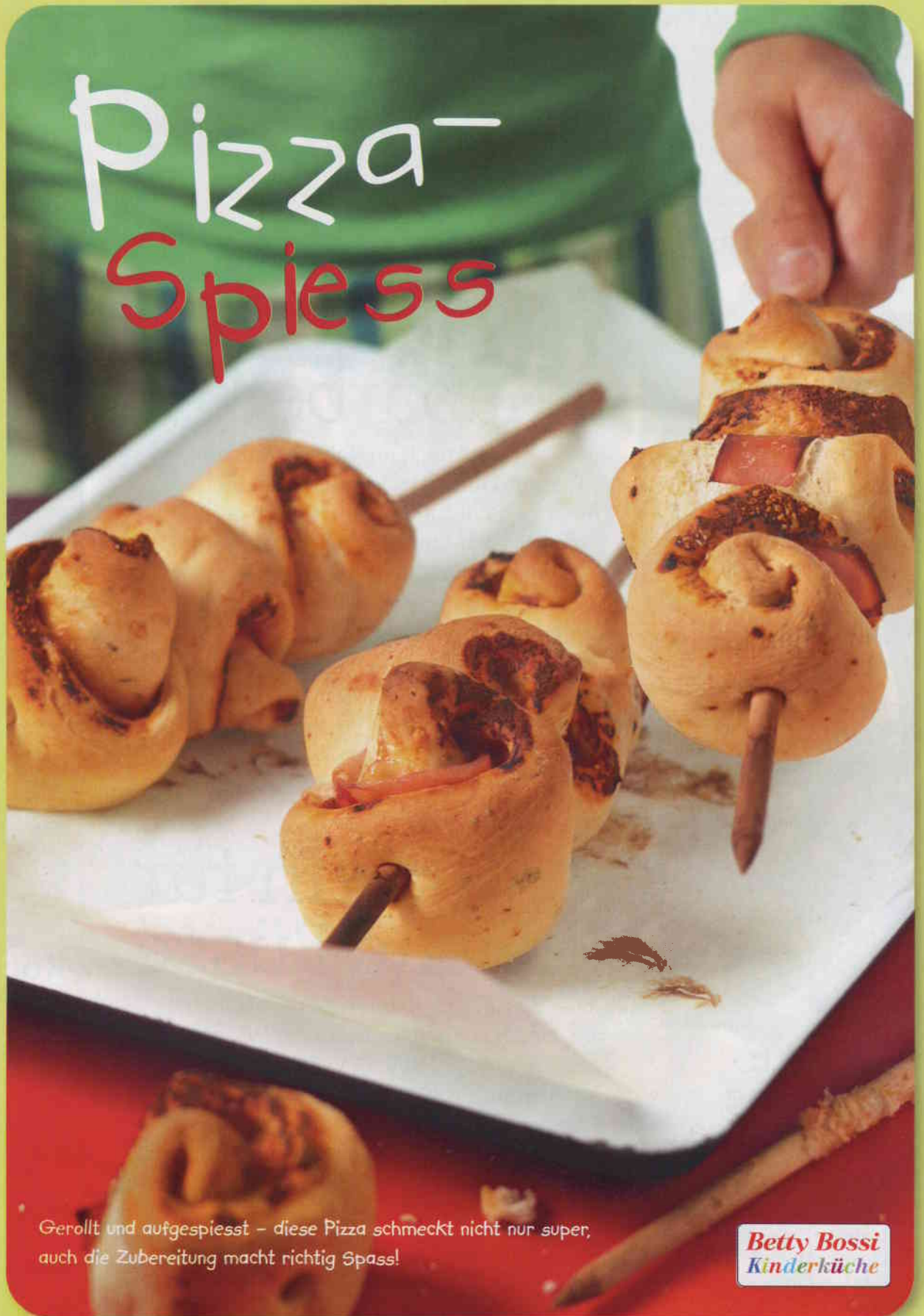


Spiessli sind für Kinder immer ein besonderer Spass: Erst darf man die Zutaten nach Lust und Laune zusammenstecken, dann direkt vom Spiess abknabbern.



Pizza- Spiess

Gerollt und aufgespiess – diese Pizza schmeckt nicht nur super, auch die Zubereitung macht richtig Spass!

Betty Bossi
Kinderküche



Pizza-Spiess

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std. / Backen: ca. 20 Min.

- 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
- 500 g Mehl
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Bund Thymian



1. Hefe zerbröckeln, mit Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Thymianblättchen von den Stielen zupfen, zur Mehlmischung geben.



- 2 Esslöffel Olivenöl
- 3 dl Wasser, lauwarm



3. Öl und Wasser beigeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
- Tipp:** Teig so lange kneten, bis er weich wie ein Kaugummi ist.
4. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



- 4 Tranchen Schinken (ca. 150 g)



5. Schinken längs in vier gleich breite Streifen schneiden.
6. Teig in vier gleich grosse Stücke teilen. Diese zu armlangen Rollen formen, mit den Händen flach drücken.



- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 40 g geriebener Parmesan



7. Je einen halben Esslöffel Tomatenpüree mit den Fingern auf den Teigstreifen verstreichen. Parmesan und Schinken gleichmässig darauf verteilen.



- 4 Fackelspiesse XL (siehe Kinder-Tipp rechts)



8. Jeden Teigstreifen in drei gleich grosse Teile schneiden, zu Schnecken aufrollen, an die Spiesse stecken.



Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Kinder-Tipp



Richtig gewickelt!

Kinder lieben Spiessli aller Art. Und ob Fleisch, Gemüse oder Brotteig – um **die neuen Fackelspiesse XL** lässt sich alles wickeln. Die Spiesse sind 35 cm lang, und weil sie aus Holz sind, wird der Griff nicht heiss. Die Fackelspiesse aus nachhaltigem Holzanbau sind im Set zu 20 Stück inkl. Rezeptblatt exklusiv bei Betty Bossi erhältlich! Weitere tolle Spiessli-Rezepte finden Sie im neuen Betty Bossi Buch «Steaks & Plätzli». **Bestellmöglichkeit auf Seite 28 oder auf www.bettybossi.ch**

Die Rezeptkarten zum Sammeln!

Regelmässig erscheinen Rezeptkarten-Sets zu bestimmten Themen. «Kinder-Geburtstag», «Abenteuerküche», «Znüni & Zvieri» und viele mehr sind bisher erschienen. Die Rezeptkarten sind abwaschbar und lassen sich im praktischen Sammelordner ablegen. Informationen und Bestellmöglichkeit finden Sie auf www.bettybossi.ch.

Pro Stück: 12 g Fett, 26 g Eiweiss, 89 g Kohlenhydrate, 2379 kJ (568 kcal)

