



SELBST GEMACHT

Pizza

Quiches & Tartes







SELBST GEMACHT



INHALT

Einführung	6
Alles was man braucht	8
Grundrezepte	10
Quiches & Tartes	18
Mini-Pizza	72
Pizza	92
Cakes	136
Glossar	186
Rezepte von A-Z	188
Rezepte nach Kapiteln	190

Für **6** Personen

Zubereitungszeit: **20** Minuten

Backzeit: **45** Minuten

Budget: €

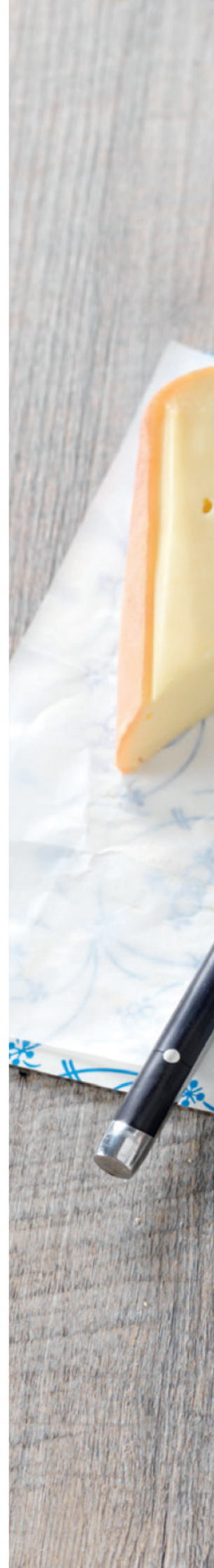
QUICHE MIT ZUCCHINI UND MORBIER

*1 Ölteig nach Rezept von Seite 16 • 1 Zucchini • 100 g Morbier • 100 g Bratwurstbrät •
2 Eier • 100 ml Milch • 200 g Sahne • Salz und Pfeffer*

Außerdem:

Backform

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen und einen kleinen Rand formen.
2. Die Zucchini und den Morbier in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd den Teigboden damit belegen. Das Wurstbrät darauf verteilen.
3. In einer Schüssel die Eier mit der Milch und der Sahne gut verrühren. Salzen und pfeffern. Die Eiermasse über die Quiche gießen und 45 Minuten im Ofen backen.





Für **12** Stück
Zubereitungszeit: **15** Minuten
Backzeit: **15** Minuten
Budget: €

MINI-FLAMMKUCHEN

1 Pizzateig nach Rezept von Seite 15 oder gekauft • 3 Frühlingszwiebeln • 12 TL Crème fraîche • 75 g durchwachsener Speck, in kleine Würfel geschnitten

Außerdem:

Back- oder Pizzateigblech • Ausstechförmchen

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen, mit Hilfe der Ausstechförmchen 12 Pizza-Stücke ausstechen und auf das Blech setzen.
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Teigstücke mit der Crème fraîche bestreichen und die Zwiebelringe und Speckwürfel darauf verteilen. 15 Minuten im Ofen backen.

VARIATION:

Die Frühlingszwiebeln können durch jungen Lauch ersetzt werden (nur den hellgrünen und weißen Teil verwenden und in feine Ringe schneiden).



Für **4** Personen

Zubereitungszeit: **35** Minuten

Backzeit: **15** Minuten

Budget: €

TÜRKISCHE FLADENPIZZA

1 Pizzateig nach Rezept von Seite 15 oder gekauft • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • ½ rote Paprika • 4 Tomaten • ½ Bund glatte Petersilie • 4 Stängel Koriandergrün • 1 EL Olivenöl • 1 EL Tomatenmark • 200 g Hackfleisch vom Rind • ½ TL Paprikapulver • ½ TL Cumin (gemahlener Kreuzkümmel) • ½ TL gemahlener Piment • Salz und Pfeffer

Außerdem:

Back- oder Pizzateigblech

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen und einen kleinen Rand formen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter abzupfen und fein hacken.
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Das Tomatenmark, das Hackfleisch sowie die Gewürze zugeben und 10 Minuten anbraten. Dabei mehrmals umrühren. Die Paprika- und Tomatenwürfel zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die frischen Kräuter untermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Tomaten-Hackfleisch-Mischung gleichmäßig auf den Teigboden streichen und 15 Minuten im Ofen backen.





SELBST GEMACHT

Zaubern Sie die köstlichsten Variationen auf den Tisch – Pizza selbst zu backen ist kinderleicht.

Ganz gleich, ob als Vorspeise für die ganze Familie, kleiner Appetizer, wenn Gäste kommen, oder einfach als raffinierte Abwechslung für den täglichen Speiseplan.

•
Eine Fülle von Ideen macht deutlich, wie vielseitig sich das Grundrezept variieren lässt.

•
Jedes Rezept mit Foto



Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

12,95 € [D] 13,40 € [A]
ISBN 978-3-8310-2569-5

