

Schnelle Pizzaschnecken

- 150 gr. Weizenmehl 1050
- 150 gr. Weizenvollkornmehl
- 3 Teel. Backpulver
- 150 gr. Magerquark
- 8 Essl. Olivenöl
- 40 gr. Wasser
- 1 Teel. Salz



Alle Zutaten gut verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Den Teil nach Belieben belegen:

½ Glas Tomatensoße z.B. Alnatura Kinder

Alternativ ½ Becher Frischkäse

Klein geschnittene Paprika

Geriebenen Käse nach Geschmack

Teig aufrollen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein gefettetes Backblech legen und bei 180 Grad Umluft 20-30 Minuten backen.

Ergibt ca. 20 Schnecken.

Zeitbedarf	Schwierigkeit	Preis/Stück
1 h inkl. Backen	Einfach	0,23 €

Kinder genießen das gemeinsame Backen. Das wird gefördert:

Die Zutaten einzeln probieren lassen und den Geschmack beschreiben, das fördert den sprachlichen Ausdruck. Das Abmessen mit Löffeln schult die Feinmotorik. Backpulver geht einfacher als Öl, das läuft schon mal vom Löffel. Das Kneten fördert die Handmuskulatur und die Grobmotorik.

Die Selbstwirksamkeit wird gefördert durch:

- Erfolgserlebnis, wenn die selbstgebackenen Schnecken gegessen werden