

# Herzhafter weihnachtlicher Snack & Pizza Kit



## So wird's gemacht:

### Für den Teig:

Mehl, Hefe, Zucker und Gewürze nach und nach in das Glas füllen, verschließen und mit Etikett versehen. Zum Backen: Glasinhalt in eine große Schüssel geben, lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzufügen, Teig gut durchkneten, mit etwas Olivenöl einreiben und etwa 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. In zwei Teile teilen, rund ausrollen, Pastasauce verteilen, mit Käse bestreuen. Belag z.B. Schinken, Salami, Spinat, Tomaten etc. auf die Pizzen verteilen, mit etwas Parmesan bestreuen. Ofen inkl. Blech auf 220-250°C vorheizen und Pizzen vorsichtig auf das heiße Blech geben. Etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und glücklich schlemmen.

### Für die Tomatensauce:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Nun mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Passata und Gemüsebrühe hinzugeben, weiter köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren. Entweder gleich verwenden oder in Gläser mit Twist-Off Deckel füllen und umgedreht auskühlen lassen.

**Für das Basilikumöl,** Basilikum klein hacken und alle Zutaten in eine Flasche füllen, gut verschließen und mind. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dann in kleinere Gläser füllen und gut verschlossen verschicken.

### Für die Blätterteig-Sterne:

Blätterteig dünn zu einem Rechteck (3mm) ausrollen, Eiweiß leicht aufschlagen und die untere Hälfte des Blätterteigs mit dem Eiweiß bepinseln (ca. 1/3 verwenden). Käse jeweils raspeln, mit den Gewürzen mischen und die Hälfte der Mischung auf die mit Eiweiß bestrichene Hälfte streuen. Die obere Hälfte des Teigs über den Käse klappen und an den Seiten gut andrücken. Mit einem Nudelholz erneut auf Originalgröße ausrollen. Sterne ausstechen, Übrigen Teig (auch mit Käse gefüllt) übereinander stapeln, erneut ausrollen und ausstechen, so fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist. Das restliche Eiweiß auf dem Teig verteilen. Käse auf dem Teig verteilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 190°C Umluft 20 Minuten goldbraun backen.

### Für die Palmiers:

Alle Zutaten für die Füllung außer den Mozzarella in ein Gefäß geben und pürieren. Mozzarella unterrühren. Eiweiß leicht aufschlagen und die untere Hälfte des Blätterteigs mit dem Eiweiß bepinseln. Füllung auf den kompletten Teig geben. Die Mitte des Teigs markieren und von beiden Seiten aus der Länge nach zur Mitte einrollen. Das restliche Eiweiß auf dem Teig verteilen. Käse auf dem Teig verteilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 190°C Umluft 20 Minuten goldbraun backen.

## Einkaufsliste:

### Tomatensauce:

75ml Olivenöl  
Meersalz  
4 Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen  
700ml Passata  
200g Tomatenmark  
nach Belieben 400g frische Tomaten oder gehackte Tomaten  
250ml Rotwein  
200ml Gemüsebrühe  
Prise Zucker  
Prise Zimt  
etwas Pfeffer,  
Basilikum, Oregano, Majoran und Paprikapulver nach Belieben

### Basilikum-Olivenöl

3-5 Knoblauchzehen  
400ml Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
Prise Salz

### Pizzateig

Glas mit 700ml Füllmenge  
420g Mehl (typ 550)  
1Päckchen (7g) Trockenhefe  
1TL Zucker  
1TL Salz  
1TL Knoblauchpulver  
1TL getr. Oregano

### Blätterteig-Snack:

Blätterteig selber machen – Rezept im Knusperstübchen oder gekauften verwenden

Sterne: 125g Blätterteig (Gekauft oder Rezept im Knusperstübchen)  
50g Gouda  
50g Parmesan  
1Eiweiß  
1TL Schwarzer Pfeffer  
½ TL Paprikapulver Chiliflocken u.a.  
Gewürze nach Belieben

### Oder Palmiers

250 Blätterteig  
Füllung: 100g Frischkäse  
Ca. 2 EL der Tomatensauce (oder Tomatenmark)  
50g ger. Mozzarella  
50g Parmesan  
2EL Olivenöl  
Basilikum nach Belieben  
Etwas Knoblauchpulver  
Pfeffer & Salz nach Belieben  
1 Eiweiß