

## Pizza aus Quark Ölteig

Für den Teig:

150 g Quark

6 El Milch

6 El Öl

1 Pr Salz

300 g Mehl

1 Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten kurz mit den Knethaken eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen. Die Verarbeitung muss schnell erfolgen, das der Teig sonst klebt. Quark-Ölteig kann anstelle von Hefe-, Rühr- oder Mürbeteig für Blechkuchen verwendet werden.

Für den Belag

Passierte Tomaten, italienische Gewürze und geriebener Käse

Außerdem:

Alles nach Herzenslust z.B. Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons u.ä.

Backen:

180 Grad ca 35 Min.