

Fasching in der Schulküche der MS Weitersfeld!

Herzlich Willkommen in der Schulküche der Mittelschule Weitersfeld!

Unsere kunterbunten süßen Clowns sorgen für die extra Portion Spaß auf der nächsten Faschingsparty! Außerdem bereiten wir herzhaftes Pizzamuffins zu. Hier, die Rezepte zum Nachkochen:

Pizza-Muffin

Zutaten

- 100 g Schinken / Salami - z.B. Mini-Cabanossi
- 400 g [Pizzateig](#) - Kühlregal
- 200 ml Tomatensauce
- 200 g geriebener Käse
- frisches Basilikum, Pizzagewürz, Belag nach Wahl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Salami/ Schinken in Scheiben schneiden. Ein Muffinblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Pizzateig dünn ausrollen, dann in gleich große Quadrate schneiden und diese in die Muffinform geben.
3. Jedes Teigstück mit etwas geriebenem Käse und dann mit Tomatensauce befüllen (ca. 2 EL pro Muffin). Obendrauf die Salamischeiben und geriebenen Käse geben. Pizza nach Wunsch noch belegen.
4. Die Pizzamuffins für 15 Minuten backen, dann mit Basilikum garnieren.



süße clowns



SCAN ME

Zutaten

- 2 Pkg. [Butter-Croissant- & Plunderteig 400 g](#)
- 1 Glas Marillenmarmelade
- 1 Becher Zuckerguss oder Schokoladenglasur

- Dekor: Smarties, Zuckerstreusel, Zuckerconfetti, Kleine Gummibärchen
- Zuckeraugen/Schokoaugen, Zuckerschrift

Zubereitung

1. Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

2. Schritt 2

Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und mit einem Ausstecher oder Glas (ø 8 cm) große Kreise ausstechen.

3. Schritt 3

Die Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben. Je 1 TL Marmelade auf dem Teig verteilen, dabei rundum einen Rand von 0,5 cm aussparen. Mit den übrigen Teigkreisen bedecken und Ränder mit einer Gabel gut andrücken.

4. Schritt 4

Die Clowns im Backofen auf zweiter Schiene von unten 15-20 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

5. Schritt 5

Währenddessen übrige Marmelade in einem Topf schmelzen und Zuckerglasur/Schokoglasur laut Packungsanleitung zubereiten. Süßigkeiten bereitstellen.

6. Schritt 6

Die Clowns erst dünn mit Marmelade bestreichen. Nach dem Antrocknen mit Zuckerguss/Schokoglasur und Süßigkeiten beliebig Dekorieren.

Viel Vergnügen beim Nachkochen

Laura Lenz und Kristina Gampert





SCAN ME