

Pizza- Mumien



Zutaten:

- Stück
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 EL Agavendicksaft
- 30 g geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pck. (à 300 g)frischer Quiche- und Tarteteig (Kühlregal)
- 1 Eigelb (Gr. M)
- ½ Mozzarellakugeln
- Rosinen

Zubereitung

Tomatenmark, Oregano, Agavendicksaft, 4 EL Wasser und Parmesan vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig in 6 Rechtecke schneiden (ca. 6 cm x 13 cm). Restlichen Teig in dünne Streifen schneiden.

Rechtecke mit Tomatenpaste bestreichen, Enden dabei frei lassen.

Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren und die Enden damit einpinseln. Teigstreifen quer darüber legen und mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. .

und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen , Rosinen auf die Augen legen und sofort servieren.