

Pizza aus Quark-Öl-Teig



Zutaten:

500 g Weizenmehl
5 TL Backpulver
1 Pr. Salz
200 g Magerquark
150 ml Milch
150 ml Sonnenblumenöl

Belag nach Wahl

Zubereitung:

Mehl und Backpulver sieben und mischen. Nacheinander Quark, Milch und Öl hinzufügen. Eine Prise Salz ergänzen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Nun ein Backblech einfetten. Dann die Pizza ausrollen und auf das Blech legen. Anschließend die Pizza nach Belieben belegen.

Abschließend die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 25 Minuten backen. Danach sofort servieren.