

Low Carb Pizza Schnecke

250-300 gr. Gouda 5 Sek / St 7
↳ umfüllen

250 gr. Tragequark
4 Eier
100-150 gr. Gouda

20 Sek / St 4

Teig auf ein Backblech (in Backpapier)

läuten lassen und ca. 20 min / O/U backen
200°C

Belag

a. 100 gr. passierte Tomaten

1 TL Pizza Blitz *

Belag nach Wunsch (Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln, Thunfisch, Krabben etc.)

auf dem
Teig

verteilen

Dann mit restlichem Käse bestreuen / belegen

Den Teig (von der kürzeren Seite her) aufrollen und
die Rolle dann nochmal 10 min in den Ofen.

So servieren oder in „Schnecken“ aufschneiden

Danke