S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

Weihnachtlicher Pizzakranz

30 Minuten

easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

1 Rolle	Pizzateig
200g	Schinken
2 Becher	Rupp Feinster Streich mit Gouda
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. Den Pizzateig aufrollen und gleichmäßig mit dem RUPP Feinster Streich mit Gouda bestreichen. Die gehackte Petersilie darauf verteilen und mit dem Schinken belegen.
4. Nun den Teig an der langen Seite einrollen. Dann die Teigrolle mit einem Messer der Länge nach halbieren. Die Teigstränge mit der offenen Seite nach oben auf das Backblech legen und vorsichtig zu einem Kranz binden. Die Enden miteinander verbinden und fest andrücken, damit der Teig auch zusammenhält.
5. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen bis sich der Teig goldbraun gefärbt hat.
6. Der Pizzakranz schmeckt auch kalt ganz hervorragend.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte