

Schüttelpizza

250 ml Milch
200 g Mehl
3 Eier
2-3 EL Pizzagewürz
Salz & Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
Belag je nach Wunsch:
250 g Gouda
200 g gekochter Schinken
200 g Salami
1 Glas Champignons
ggf. Paprika/Oliven/Mais
1-2 Zwiebeln



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Milch, Mehl, Eier und Gewürze in die große Nixe geben.

Käse und gewünschten Belag (je nach Geschmack) in Würfel schneiden und dazu geben.

Entweder Deckel auflegen und alles gut durchschütteln oder mit 1-2 Löffeln kräftig vermischen.

Die Masse auf den gefetteten großen Ofenzauberer James geben und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **25-30 min.** backen.