



Pull Apart Bread mit Cheddar-Füllung & Chili-Dip



Zutaten

Menge

2	Knoblauchzehen
300 g	Cheddar
2 Pck.	Pizzateig
1 TL	Wasser
	schwarze Lebensmittelfarbe
1	Ei
1 EL	Butter
	Salz
300 g	Frischkäse
3 EL	Chilisoße
200 g	Crème fraîche
200 g	mittelalter Gouda

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 4681 kJ, 1119 kcal, 79,1 g Kohlenhydrate, 37,7 g Eiweiß, 73,9 g Fett, 179 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Halloween steht vor der Tür und du hast Lust auf ein tolles Rezept, welches nicht nur super aussieht, sondern auch noch mega gut schmeckt? Dann probiere unbedingt unsere Halloween-Pizzabrötchen mit leckerem Gouda-Chili-Dip im Kürbis-Look aus! Für unsere Halloween-Pizzabrötchen bereiten wir zuerst ein schauriges Kürbisgesicht vor, welches wir aus einem fertigen Pizzateig ausschneiden und mit Lebensmittelfarbe bepinseln. Dann wird der restliche Pizzateig ausgestochen, mit Cheddar gefüllt und zusammen mit einem leckeren Dip aus Crème fraîche, Cheddar, Gouda und Knoblauch in einer Auflaufform angerichtet. Dann kannst du die Halloween-Pizzabrötchen auch schon in den Ofen schieben und anschließend mit dem gebackenen Kürbisgesicht dekorieren. Probiere unsere Halloween-Pizzabrötchen unbedingt einmal selbst aus! Das Rezept ist echt super lecker und mega einfach. Los geht's!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Nun rollst du den ersten Pizzateig aus und schneidest daraus drei Dreiecke, ein zahniges Grinsen und einen Stiel für den Kürbis aus. Diese Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Grinsen sowie die Dreiecke mit schwarzer Lebensmittelfarbe bepinseln. Das Ei verquirlen und den Stiel damit einpinseln. Die Teile für etwa 15 Minuten backen, bis der Stiel goldbraun ist.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du zwei Drittel des Cheddars schonmal in Würfel schneiden. Den restlichen Cheddar und den Gouda raspeln. Für die Creme kannst du dann den Frischkäse mit dem geraspelten Gouda, dem restlichen Cheddar, der Crème fraîche, zwei gepressten Knoblauchzehen, der Chilisoße und Salz vermischen. Nun eine feuerfeste Form ausbuttern.

Step 3:

Aus dem Pizzateig ca. 15 Kreise ausstechen und jeweils um die Käsestücke wickeln. Unten verschließen und mit der offenen Stelle als Kreis in die Form legen. In der Mitte zwischen den Pizzabrötchen musst du etwas Platz frei lassen. Wenn du alle Pizza-Stücke geformt hast, streichst du das restliche Ei auf die Pizzabrötchen und gibst die Creme in die Mitte. Das Ganze lässt du im Backofen für ca. 30 Minuten backen. Danach das fertige Brot noch mit den vorgebackenen Teilen zu einem Kürbis dekorieren.