

Bärenpizza

Für 5 Stücke Bärenpizza benötigt ihr:

- 5 große Scheiben Toastbrot
- etwa 100ml Tomatensoße
- 1 Kugel Mozzarella
- schwarze Oliven



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst einmal müsst ihr den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Dann schneidet ihr mit Hilfe der Schablone (siehe unten) die Bärenköpfe aus den Toastbrotstücken und legt sie auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech.

2. Daraufhin bestreicht ihr die Toastbrotstücken dünn mit der Tomatensoße und bestreut diese dann mit Käse.

3. Nun schiebt ihr die Toastscheiben für acht Minuten in den Backofen.

4. Sobald der Käse verlaufen ist, holt ihr eure Pizzen aus dem Ofen und legt für die Bärenschnauze je eine Scheibe Mozzarella auf die Toasts.

5. Zuletzt verziert ihr mit Oliven die Augen, Stupsnasen und die Münder. Noch einmal für ein bis zwei Minuten in den Ofen damit. Fertig ist eure leckere selbstgemachte Pizza. ☺

