

Rezept: Zwei-Minuten-Minipizza

für eine Minipizza

Zutaten:

- 5 Esslöffel Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- Prise Salz
- 2 bis 3 Esslöffel Milch
- 2 Esslöffel fertige Tomatensoße
- geriebener Pizzakäse

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
2. Milch dazugeben und erst mit einem Löffel verrühren, dann mit den Händen zu einer kleinen Teigkugel kneten. Wenn der Teig zu trocken ist, einen Teelöffel Milch dazugeben.
3. Teig zur Minipizza sehr dünn auf einem Stück Backpapier ausrollen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
4. Tomatensoße auf die Pizza geben, für circa 45 Sekunden bei höchster Stufe in der Mikrowelle erwärmen.
5. Herausholen und mit Pizzakäse bestreuen, danach für eine weitere Minute in die Mikrowelle geben.
6. Pizza zwei Minuten ruhen lassen und mit dem Pizzaroller in Stücke schneiden.

Rezept: Schoko-Tasse

für zwei Kinderportionen

Zutaten:

- 2 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Backkakao
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel lauwarme Milch
- Schlagsahne und bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

1. Die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle verflüssigen.
Für eine große Portion den Teig direkt in einer großen Tasse verrühren.
2. Backkakao dazugeben und mit der Gabel verrühren.
3. Zucker und Milch verrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, Mischung in das Gefäß geben und mit der Gabel zum glatten Teig verrühren. Auf zwei kleine Tassen aufteilen.
5. Beide Tassen für 60 bis 90 Sekunden in die Mikrowelle geben.

