**Små pizzaer**

Vi har brug for:

250 g mel

125 g kvark

1 pose bagepulver

1 æg

4 spiseske mælk

4 spiseske olie

Du har også brug for nogle lækre ting, du gerne spiser på pizza:

* tomater
* skinke
* salami
* ost
* løj
* peberfrugt
* svampe
* …

Alle ingredienser kommer i en skål og bliver æltes. Så har du en kvark-olie-dej.

Nu skal du rulle den ud.

Med en glas stikker du nu små pizzaer ud.

Pizzaerne kommer på en bageplade med bagepapir.

Nu kan du lægge alle de ting, du gerne spiser, på din pizza.

Dine pizzaer skal ca. 20 minutter bages i bageoven ved 225 grader.

Efter en rezept af Thorben Möller (Niederdeutsche Version in „Paul og Emma snackt plattdüütsch“)