

Pizzabrötchen

Kuchen im Waffelbecher

Lustige Pinguine

## Pizzabrötchen

1 Baguette  
100g Salami  
250g Kochschinken oder  
Bratenaufschnitt  
250g Käse (geraspelt)

2 Dosen Champignons mit  
kleinen Köpfen  
1 Becher süße Sahne  
Salz nach Belieben

Gewürze (Pfeffer, Oregano,  
Paprika oder fertiges Pizza-  
gewürz)

### Zubereitung:

1. Salami und Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. Champignons in ein Sieb geben und abtropfen lassen, anschließend in Scheiben schneiden.
3. Sahne steif schlagen.
4. Käse, Champignonscheiben, Salami- und Schinkenwürfel unter die Sahne heben.
5. Mischung würzen.
6. Backofen vorheizen (Oberhitze 180°C).
7. Baguette in etwa 1,5cm dicke Scheiben schneiden.
8. Aufstrich auf den Scheiben verteilen und auf ein Backblech geben.
9. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und leicht gebräunt ist.



#### Tipp:

Den Belag der Pizzabrötchen kannst Du vor der Einschulungsfeier in wenigen Minuten vorbereiten und im Kühlschrank bereithalten. Das Aufschneiden, Bestreichen und Backen ist später im Nu erledigt.