

So meine Lieben!

Seid ihr bereit?

Auf geht's!

Heute wollen wir backen.

Es gibt **Fröhlichkeitspizza!** Legger!

Was ihr dafür braucht seht ihr hier auf dem Foto.

Na könnt ihr alles erkennen?

Jetzt geht es los, Mama oder Papa schnappen, denn ihr braucht natürlich Hilfe.

500g Mehr, Trockenhefe, Prise Salz, 2 Glas Wasser.

Alles kräftig mischen und kneten, kneten, kneten.

Das ist anstrengend, puh!

Wenn ihr das alles habt siehe Foto, dann den Teig an einem warmen Ort zugedeckt schlafen legen.

Und nach ca. einer Stunde werdet ihr euch wundern, da ist Teig richtig gewachsen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Paprika schneiden, alles mit gehackten Dosentomaten verrühren.

Mit Salz und Pfeffer, wenn ihr habt mit Oregano abschmecken.

Den Brokkoli kurz in Wasser andünsten!

Jetzt muss euer Superteig ausgerollt werden!
Mit der Soße bestreichen und mit Käse bestreuen. Augen, Mund, Nase und Haare mit Mais, Pilzen und Brokkoli verziehen.

Lasst euch was einfallen!

Bei 230 Grad auf unterster Schiene, muss eure Fröhlichkeitspizza circa 20 Minuten backen!

Viele süße Schnecken, die sich gerne necken, hatten vergessen, ihr Mittag zu essen. Da sagte die eine: „du was ich jetzt brauch, ist eine köstliche Pizza in meinem Bauch.“ Da sagten die anderen: „Wir auch!“

Guten Appetit, wir haben euch alle lieb!

Eure Maike!

