

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 TL. Backpulver
1 TL. Salz
2 TL. Pizzagewürz
250 g Buttermilch
1 Ei
50 g Olivenöl

außerdem:

1 kl. Zwiebel
1 Paprika
2 Knoblauchzehen
100 g Tomatenstücke

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Knethacken zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten. Die Tomatenstücke, die kleingewürfelten Zwiebel und Paprika und die gehackten Knoblauchzehen am Schluß dazu geben.

12 *Ananastörtchen klein*, oder 9 *Ananastörtchen groß* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* versehenem *Thermo-Star*

Vario stellen und den Teig in diese gleichmäßig verteilen.

Das ganze dann in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zubereitungszeit: 25min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C