

# Räuber-Käsefüße



Mehr Rezepte aus der  
Räuberhöhle

ISBN 978-3-522-18590-5

1. Lass den Backofen schon einmal auf 200 °C vorglühen, denn der Rest geht ganz fix!
2. Roll den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Schneide daraus mit einem scharfen Messer etwa 8 größere Füße aus. Dafür zeichnest du am besten einen ca. 15 cm langen Fuß auf Papier, schneidest ihn aus und verwendest ihn als Schablone. Natürlich kannst du auch einfach deinen eigenen Fuß auf ein Blatt Papier legen und umranden! Oder du nimmst ein entsprechendes Ausstechförmchen.
3. Die Räuberfüße wandern auf zwei mit Backpapier belegte Bleche. Schmecke die passierten Tomaten mit Pizzagewürz ab und bestreiche die Füße damit großzügig.
4. Dann kannst du die Füße nach Belieben mit Schinken und Kirschtomaten belegen und mit Käse bestreuen. Damit das Ganze richtig echt aussieht, kommt jetzt meine Geheimzutat dazu. Gehobelte Mandeln als Fußnägel!
5. Ab damit für 15–20 Minuten in den Backofen, bis sie schön knusprig sind und stinkig duften! Etwas abgekühlt können sie dann direkt in deinen Mund marschieren.

## Hefeteig-Grundrezept herzhaft:

400 g Mehl  
1 TL Zucker  
1 Würfel Hefe (42 g)  
1–2 TL Salz  
3 EL Öl  
220 ml lauwarmes  
Wasser

60  
Min.

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer Schüssel vermischen, dann Öl und das lauwarme Wasser hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

## Du brauchst für 8 Käsefüße:

Eine Portion Hefeteig (herzhaft) nach Grundrezept (s. links)  
400 g passierte Tomaten  
2 TL Pizzagewürz  
30 g roher Schinken (gewürfelt)  
200 g Kirschtomaten (in Scheiben geschnitten)  
200 g Pizzakäse

Meine Geheimzutat:  
3 EL Mandeln gehobelt

35  
Min.

# Vorlage für deine Käsefuß-Ausstechform

Schneide die Vorlage entlang der schwarzen Linie aus.

