



Strubbelköpfe

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Backen: ca. **20 Min.**

Stück: 174 kcal, F 7 g, Kh 24 g, E 4 g

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g **Pizzateig**
 - 100 g dunkle **Schokolade**, grob gehackt
 - 1 kleine **Banane**, in 12 Scheiben
-
- wenig **Kaffeerahm** zum Bestreichen

Zubereitung

1. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, flach drücken. Schokolade und Bananenscheiben darauf verteilen. Teigrand hochziehen, gut zusammendrücken, zu Kugeln formen, diese mit der Schere mehrmals ca. 2 cm tief übers Kreuz einschneiden, Spitzen leicht auseinander ziehen.

Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Kaffeerahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.
