# Süße Grill-Pizza-Lollys.

**30 Min.** Vorbereitung | **30 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

## Zutaten für: 1 Portion(en)

- 70 g **Pizzateig (z.B. Penny Ready)**
- 0,5 TL **Mehl**
- 40 **Frischkäse (z.B. Naturgut)**
- 1 EL **Zucker**
- 0,5 TL **Zimt**
- 2 **breite Holzspieße bzw. Eisstiele (24 Std. in Wasser eingelegt)**
- 0,5 TL **Mehl**
- 125 g **Beeren (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)**
- 0,25 **Limette bio/unbehandelt**
- 1 EL **flüssiger Honig (z.B. Naturgut)**

## Zubereitung:

1. Pizzastein auf den Grill legen und mind. 25 Min. vorheizen.
2. Pizzateig ausrollen, Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und das anhaftende Papier abziehen.
3. Die Teigoberseite dünn mit dem Frischkäse bestreichen.
4. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig darüberstreuen.
5. Teig aufrollen und mit einem Messer in ca. 2 cm dicke Rollen schneiden, diese dann vorsichtig auf die gewässerten Spieße stecken.

   **Tipp:** Du hast keine Spieße? Dann kannst du auch leckere „Schnecken“ backen!
6. Lollis bzw. Schnecken kräftig mehlieren und auf den heißen Stein legen. Bei 180 °C von beiden Seiten ca. 3 Min. backen.

   **Tipp:** Du kannst sie auch im Backofen backen.
7. Beeren waschen, trockentupfen und ggf. Stiele und Blättchen entfernen.
8. Limette waschen, trocknen und die grüne Zeste bzw. Schale fein abreiben. Abrieb in einer Schüssel mit dem Honig mischen, dann die Beeren hinzufügen und alles gut mischen.
9. Beeren auf kleinen Tellern verteilen und die Lollis darauf anrichten.

   **Tipp:** Minzeblättchen sind eine tolle Deko!

PENNY.