

Mickey-Mocktail & Minnie-Pizza



Zubereitung
30 Minuten



Backzeit
20 Minuten



Menge
4 Personen



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

Für den Mickey-Mocktail

Eiswürfel
60 ml Orangensaft
60 ml Tonic
2 TL Grenadinesirup

Für die Dekoration

60 g dunkle Schokolade
Dunkle Schokoladenstreusel
Gelbe Schokodrops
(Smarties)
Schw. Papier für die Ohren
Strohalm

Für die Minnie-Pizza

1 Pizzateig
250 g Tomatenmark
Eine Prise Salz
Eine Prise Oregano
2 Teelöffel Olivenöl
100 g Mozzarella



Zubereitung

1

Minnie-Pizza

Heize den Ofen auf **200 °C** vor.

In einer Schüssel die Tomatensauce mit Oregano, Sei und Öl mischen und beiseite stellen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, dann in kleine runde scheiben mit Hilfe einer Ausstechform ausschneiden. Rolle den Pizzateig auf der Arbeitsfläche ab und bilde mit einem Ausstecher (oder einem Messer und der auf der bereitgestellten Schablone) die Silhouette der Minnie-Pizza. Lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Mit Tomatensauce und den Mozzarella-Scheiben garnieren. 20 Minuten backen lassen und die Pizzen noch warm genießen.

2

Mickey-Mocktail

Während die Minnie-Pizzen backen ist es Zeit, den Cocktail zuzubereiten! Wir beginnen mit der Dekoration. Schmelze die dunkle Schokolade und tauche die Ränder Deines Glases hinein. Wiederhole den Vorgang, indem Du das Glas in die Streusel tauchst und im Kühlschrank 10 Minuten lang erkalten lässt. Bereite die Ohren vor, indem Du sie aus schwarzem Karton ausschneidest (Das Muster kannst Du separat runterladen). Nimm Dein dekoriertes Glas, lege Eis rein und schütte ca. 60 ml Orangensaft rein. Mische zusätzlich 60 ml Tonic mit 2 Teelöffeln Grenadinesirup und gieße die Mischung vorsichtig mit dem Orangensaft ins Glas. Beende den Cocktail, indem Du zwei gelbe Schokodrops (Smarties oder M&Ms) als Knöpfe hinzugefügt werden, indem Du sie mit der geschmolzenen Schokolade ans Glas befestigst und die beiden vorgeschrittenen Ohren anbringst.

Viel Spaß und guten Appetit und ... Alles Gute zum Geburtstag an Mickey und Minnie!