

Früchte-Pizza

Eine süße Pizza mit frischen Früchten für jeden Anlass.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch

30 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

40 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

Belag:

50 g rote Konfitüre, z.B. Erdbeere

etwa 100 g Kiwis (vorbereitet

gewogen) (2 Stück)

etwa 140 g Bananen (vorbereitet

gewogen) (1 Stück)

etwa 50 g Erdbeeren (vorbereitet

gewogen) (5 Stück)

150 g Ananas (vorbereitet gewogen)

100 g Brombeeren (vorbereitet

gewogen)

100 g Aprikosen (vorbereitet

gewogen)

100 g Raclette-Käse

Wie backe ich eine Pizza mit Früchten?:

1 Hefeteig zubereiten:

Milch und Öl in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf dem Backblech zu einem runden Pizzaboden (Ø 30 cm) ausrollen. Boden mit Konfitüre bestreichen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Teig zunächst mit Kiwischeiben belegen, dann das übrige Obst dekorativ darauf verteilen. Käse in Streifen schneiden und auflegen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Pizza warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls Früchte übrig bleiben, diese zu einem Obstsalat mischen und z.B. mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße servieren.

