

Süße Pizza als Dessert für Kinder

Fruchtiges Dessert mit Roter Grütze für Kinder.

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarte Förmchen (Ø 11 cm):

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Belag:

1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze Klassik mit Bourbon-Vanillesoße
1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze mit Vanille-Creme
etwa 175 g gemischtes Obst, z. B. Bananen, Kiwis, Weintrauben, Äpfel, Mandarinen

Wie mache ich süße Pizza als Dessert für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle 6 Tortenformen mit Heheboden und alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Gib nun jeweils etwa 3 Esslöffel Teig in jede Tortenform und streiche ihn glatt. Stelle die Formen auf einen Kuchenrost und schiebe sie in den Ofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

- 4 Nach dem Backen nimmst du die Förmchen aus dem Ofen und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

- 5 **Belag:**

Stürze die Törtchen auf eine Platte und löse den Boden. Verteile den Inhalt eines Bechers Grütze auf 3 Törtchen. Wasche und schäle die Früchte, schneide sie in kleine Stücke und belege die Törtchen damit. Gib zum Schluss die Vanille-Soße mit einem Teelöffel darüber.

