

Süße Pizza

Zwei Hefekuchen mit Obst und Schmandbelag als Pizza gebacken

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 ml Milch

Belag:

etwa 1 kg gemischtes Obst , z. B.
Beerenobst
200 g Schmand
1 Ei (Größe M)
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mehlen. Für den Belag das Obst waschen, putzen, verlesen und evtl. klein schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und zu Kugeln formen. Eine Teigkugel auf dem Blech zu einem großen Oval ausrollen oder mit den Händen ausdrücken.

3 Belag:

Schmand, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker miteinander verrühren und die Hälfte auf dem ersten Boden verstreichen. Ein Viertel des Obstes darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Inzwischen die zweite Pizza vorbereiten, mit übrigem Belag und einem Viertel Obst belegen und anschließend backen.

- 5 **Verzieren:**
Pizzen sofort mit dem restlichen Obst belegen. Kuvertüre mit einem Sparschäler in Späne hobeln und vor dem Servieren auf den Pizzen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie eine Pizza mit exotischen Früchten, z. B. Ananas, Kiwis belegen, diese nach dem Backen z. B. mit Kokoschips bestreuen.
- Wenn kein zweites Backblech vorhanden ist, die zweite Pizza auf Backpapier vorbereiten.

