

Pizza mal anders...

Was du brauchst für ein Blech:

- > 1 Rolle Pizzaboden aus dem Kühlregal
- > 300 Gr. Obst deiner Wahl wie z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Apfel, Himbeeren, Pfirsich usw.
- > 2 Pck. Vanillinzucker
- > 100 Gr. Mascarpone
- > Backblech
- > Backpapier
- > Schneidebrett und Messer
- > Rührschüssel
- > Esslöffel
- > Backhandschuhe

1. Bereite das Backblech vor, indem du es mit Backpapier auslegst.
2. Rolle den Pizzateig auf dem Blech aus.
3. Das Obst waschen und mit einem kleinen Messer in dünne Scheiben schneiden.
4. Nun kannst du das geschnittene Obst wie Dachziegel direkt auf den ausgerollten Pizzateig auslegen. Dies kann bunt durcheinander sein oder mit nur einer Sorte Obst.
5. Die Mascarpone zusammen mit dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und verrühren.
6. Heize den Backofen (oder deine Mama) auf 180 Grad vor.
7. Mit einem Esslöffel machst du jetzt Kleckse von der Mascarponecreme auf deine Fruchtpizza und schiebst sie in den Ofen.
8. Nach etwa 15 bis 20 Minuten backen, kannst du die Pizza dann vorsichtig mit Backhandschuhen aus dem Ofen holen.

