Süße Pizza mit Früchten

Pizza

Zutaten (4 Personen)

» 250g Mehl
» 1 Ei(er)
» 50g Butter/Margarine
» 50g Zucker
» 50ml Milch
» 1 Pk. Trockenhefe
» 150g Mascarpone
» 4 Scheiben Ananas
» 1 Apfel/Äpfel
» 1 Mango
» 1 Papaya(s)
» einige Physalis
» 50g Zucker (braun)
» 50g Cocktailkirsche(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Butter, Zucker, Milch sowie Hefe in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Menge aufgehen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und dann in der Größe eines kleinen Backblechs ausrollen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf das gefettete Backblech legen, mit Mascarpone bestreichen, mit abgetropften Ananasscheiben belegen. Apfel waschen, entkernen. Mango, Papaya schälen. Fruchtfleisch der Mango vom Stein schneiden, Papaya halbieren, entkernen. Früchte in Scheiben teilen. Physalis aus den Hüllen lösen, wie das übrige vorbereitete Obst zwischen die Ananas geben, mit braunem Zucker bestreuen.

3. Pizza 30-35min backen, mit Cocktailkirschen, evtl. Pistazien, Physalis, Puderzucker garnieren.

Nährwerte: 680kcal/E14g/F27g/KH94g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004 Rezept-Nr: 1191

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke