

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Backen mit Kindern:
Fruchtpizza**



Zutaten

Süßer Pizzateig

125 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Bestreichen & Belegen

100 g Marmelade nach Wahl
Früchte nach Wahl
(Blaubeeren, Himbeeren,
Brombeeren, Physalis, Trauben,
Erdbeeren, Kiwi, usw.)



40 Min.



15 Min.



1 Pizza

Süßer Pizzateig

Weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 3–4 Minuten weißcremig verrühren. Das Ei etwa 1 Minute einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und kurz einrühren. Ein Pizzablech mit Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen. Hierbei empfiehlt es sich den Teig mit Mehl zu bestreuen und mit den Händen wie einen Pizzateig zu formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Minuten backen. Der Rand sollte leicht braun sein. Nach Bedarf die Mitte des Teiges mit einem Löffel flach drücken.

Den noch lauwarmen Teig mit Marmelade bestreichen und nach Belieben mit verschiedenen Früchten belegen. Soll die Fruchtpizza nicht sofort verzehrt werden, empfiehlt Sally die Verwendung eines Tortengusses zum Bestreichen, damit die Früchte nicht braun werden oder austrocknen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

