

Pizza Rezepte

Falsche Apfelpizza

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Süßspeisen

400 g Äpfel, mittelgroß, -rotbackig -z.B. Elstar -geviertelt und entkernt,	-in 2-3 mm-Spalten 75 g Zucker 1/8 Liter Wasser
---	---

Für Die Karamelfäden

60 g Zucker	3 Essl. Wasser
1 Essl. Pflanzenöl	

Für Die Creme

5 Eigelb	-abgeriebene Schale
125 g Zucker	4 Scheibe Gelatine, weiß
1 Pk. Vanillinzucker	750 g Sahnequark
1 Zitrone	200 g Schlagsahne

In einem flachen Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Äpfel zufügen und etwa 2 Minuten garen, sie sollten noch bissfest sein. Äpfel abtropfen lassen, Saft und Äpfel getrennt beiseite stellen.

Für die Karamelfäden eine Platte einölen (Das Öl sorgt dafür, dass sich erkaltet das Karamell besser ablösen lässt). Zucker mit Wasser in ein Töpfchen geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Zuckerwasser unter ständigen Rühren erhitzen, bis ein bräunlicher Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen und teelöffelweise in dünnen Fäden auf die Platte gießen.

Für den "Pizzaboden" die Amarettini in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle darüber fahren. Die Brösel in einer Schüssel mit 1-2 Esslöffel Apfelsirup (je "Pizza") und Butter verkneten. Einen Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse hineindrücken und kühl stellen.

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und eine dickliche Creme entstanden ist. Die Gelatine nach Anweisung einweichen.

Quark mit der Eigelbmasse glatt rühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben. Unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen. 2 Esslöffel der Quarkmasse einrühren, Herd ausschalten und weitere 6 Esslöffel Quarkmasse (Mengenangaben je "Pizza") unterziehen.. Dann alles unter den Quark mischen. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten anziehen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Masse in die Form füllen, glatt streichen und 20 Minuten kühl stellen.

Oberfläche kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Karamelfäden grob zerteilen und drauflegen.

Pro Portion ca. 470 kcal / 1970 kJ