

# Pizza Rezepte

## Beerenpizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Beeren, Kuchen, Mascarpone, Obst

---

15 g frische Hefe  
100 ml Milch, ca.  
200 g Mehl  
50 g Haselnüsse, gemahlen

### Teig:

1/4 geh. TL Salz  
50 g brauner Zucker  
50 g flüssige Butter, abgekühlt

125 g Mascarpone  
300 g gemischte Beeren, geputzt,  
- ca.

### Belag:

50 g brauner Zucker  
1/2 geh. TL Zimtpulver

### Zum Garnieren:

Puderzucker

einige Minzeblättchen

---

1. Hefe in ein wenig Milch auflösen. Mehl, Nüsse, Salz und Zucker mischen, zusammen mit restl. Milch, Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel legen, abdecken, aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und auf der untersten Schiene ca. 10 Min. vorbacken.

3. Teig aus dem Ofen nehmen. Mascarpone darauf streichen. Erdbeeren halbieren und zusammen mit den anderen Beeren auf der Mascarpone verteilen. Zucker und Zimt darüber streuen. Beerenpizza auf der untersten Schiene ca. 10 Min. backen.

4. Pizza aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen, mit Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Backzeit: ca. 20 Min.