

BACKEN MIT KINDERN: FRUCHTPIZZA



Backen mit Kindern: Fruchtpizza



Zubereitungszeit

40 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

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 O/U 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 empfehle ich die Verwendung eines Tortengusses zum Bestreichen, damit die Früchte nicht braun werden oder austrocknen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

SÜSSER PIZZATEIG:

- ☐ **125 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Ei
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver

ZUM BESTREICHEN & BELEGEN:

- ☐ **100 g** Marmelade (nach Wahl)
- ☐ Früchte (nach Wahl)