



NUTELLA-PIZZA / OBST-PIZZA / FRUIT-PIZZA



Ein schneller, leckerer Nachtisch: knuspriger Nutella-Keks mit Frischkäsetopping und bunten Früchten.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
13 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

TEIG

Verrühre Nutella, Ei und ca. 150 g Mehl in einem Mixer. Gebe nur so viel Mehl hinzu, bis ein glatter Teig entsteht. Forme diesen zu einer Kugel und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 30 cm groß aus. Setze ihn auf ein Backpapier oder eine Backfolie und steche mit einer Gabel Löcher hinein, damit der Teig beim Backen flach bleibt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für ca. 13 Min. Lasse den Teig anschließend komplett abkühlen und setze ihn auf einen Teller oder eine Tortenplatte.

SOSSE

Verrühre den Frischkäse und die Marmelade mit einem Schneebesen und bestreiche den Teig damit. Lasse einen kleinen Rand frei.

BELAG

Schneide die Früchte und das Obst nach Belieben und belege die Pizza von außen nach innen damit. Am besten isst man die Pizza mit den Händen, da der Teig außen knusprig und innen feucht ist. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Der Nutella-Keks kann bereits am Vortag oder ein paar Tage vorher zubereitet werden, er ist ca. 4-5 Tage haltbar.

TEIG:

- 250 g** Nutella
- 1** Ei
- 200 g** Mehl (bis zu)

SOSSE:

- 100 g** Frischkäse
- 4 EL** Marmelade nach Wahl (bis zu)

BELAG:

- Früchte der Saison, z. B.:
- Erdbeeren
- Heidelbeeren (frisch oder TK)
- Brombeeren
- Kiwis
- Physalis
- Mandarinen (Dose)
- Trauben