

— BEEREN - PIZZA —

Zutaten für 4 Stück

300g Mehl, 1 Pkg. Trockengerm, 75g Zucker,
100ml Milch lauwarm, 1 Prise Salz, 1 Ei, 50g weiche Butter,
400g gemischte Beeren (Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel),
8 EL Nuss-Nougat-Creme, Minze, Staubzucker

Mehl, Germ, Zucker, Milch, Ei, Salz und Butter ca. 6 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 4 Portionen teilen, dünn ausrollen. Teigböden mit Nougat-Creme bestreichen und mit den Beeren belegen. 2 Pizze auf je ein Backblech geben und im auf 200°C (Heissluft 180°C) vorgeheizten Ofen schieben (bei Heissluft beide Bleche zugleich), ca. 20 Minuten backen. Mit frischer Minze garnieren und mit Staubzucker bestäuben.