

BIRNEN-PIZZA

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 10 Minuten

Für 2-3 Personen als süsses Hauptgericht

Für 4-6 Personen als Dessert

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig,
ca. 25x40 cm, ca. 400 g

Belag:

180 g Crème fraîche

3-4 reife Birnen, ca. 400 g, geschält, evtl. entkernt,
in dünne Ringe geschnitten

3-4 EL Rohzucker einige Butterflocken

wenig Williams, nach Belieben

Rohzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

1 Den Pizzateig samt Backpapier aufs Blech legen.

2 Teig mit Crème fraîche bestreichen, dabei ringsum einen Rand von 1 cm frei lassen. Birnenringe darauf legen. Mit Zucker bestreuen. Butterflocken darüber verteilen. In der Mitte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Statt Birnen Äpfel verwenden.

Nach Belieben Crème fraîche mit wenig Vanillezucker, Safran oder Zimt verrühren.

Pizza zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen.

