



Neues aus der Ah!-Küche

Pizza Meer aus Früchten



Diese Pizza ist eine ganz Besondere! Denn man findet sie nicht auf den üblichen Pizzakarten der Pizzerien. „Wissen macht Ah!“ hat sie extra entworfen - für die Süßen unter euch! Und so geht's:

Man nehme:

Für den Teig:

- 225 g Butter
- 220 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- eine Schüssel
- ein Ofenblech
- ein Nudelholz
- Backpapier

Für den Belag:

- 4 EL Mascarpone
- 4 EL Orangensaft
- ½ TL gemahlene Vanille oder Vanillearoma
- 5 EL Birnendicksaft
- 100 g Himbeeren
- einen Löffel
- eine Schüssel
- einen Pürierstab
- ein feines Sieb
- verschiedene Früchte
- ein Messer
- ein Schneidebrett
- eine Tafel weiße Schokolade
- eine Raspel



**Als Erstes:**

Nehmt die Butter und schlagt sie mit einem Handrührgerät in einer Schüssel weich. Gebt nach und nach Puderzucker dazu und verrührt beides zu einer Masse. Legt dann das Rührgerät beiseite und verknetet mit den Händen die Buttermasse und das Mehl. Beim Kneten solltet ihr eure Hände immer wieder in etwas Mehl tauchen, damit der Teig nicht an euren Fingern kleben bleibt.



Wenn ihr alle Zutaten gut miteinander verknetet habt, könnt ihr den Teig auf ein Ofenblech mit Backpapier legen. Rollt ihn mit einem Nudelholz aus und formt ihn zu einer Pizza. Den fertigen Pizzateig backt ihr bei etwa 160 Grad 20-25 Minuten im Ofen. Wenn die Zeit um ist, holt ihr den Teig aus dem Ofen und lasst ihn abkühlen.

Als Nächstes:

Bereitet in der Zwischenzeit den Pizzabelag vor. Vermischt dafür mit einem Löffel den Mascarpone, den Orangensaft, die Vanille und drei Esslöffel von dem Birnendicksaft zu einer Masse. Püriert dann die Himbeeren mit dem Pürierstab und siebt die Himbeersamen mit einem Sieb aus. Damit die Himbeermasse etwas süßer wird, gebt ihr noch zwei Esslöffel Birnendicksaft dazu. Schneidet danach die verschiedenen Früchte klein. Ihr könnt sie zu Scheiben schneiden oder in Würfel. Kleinere Früchte, wie Erdbeeren oder Kirschen, könnt ihr auch am Stück lassen.

**Als Letztes:**

Der Pizzateig ist jetzt abgekühlt und ihr könnt ihn belegen. Verteilt zuerst die Mascarpone-Mischung auf dem Pizzaboden. Darauf streicht ihr dann die Himbeersoße. Die Früchte verteilt ihr wild auf der Himbeersoße. Dann müsst ihr nur noch die Schokolade raspeln und die Pizza damit bestreuen. Und fertig ist eure „Pizza Meer aus Früchten“. Hmm, lasst es euch schmecken! **Ah!**

