Fruchtig-süße Pizza

Dies ist mein zweites Produkt als Backware in der Adventszeit.

Schon länger hatte ich die Idee, auch einmal eine süße Pizza zuzubereiten und zu backen. Und nicht nur immer eine deftige und herzhafte.

Nun hatte ich ein Glas Nuss-Nougat-Creme vorrätig. Und kam auch noch zu einem Pizza-Teig aus der Packung, also einem Convenience-Produkt.

Da bot es sich doch tatsächlich an, zusammen mit noch anderen Produkten diese Idee einmal in die Tat umzusetzen.

Also habe ich zu Pizza-Teig und Nuss-Nougat-Creme noch ein Glas Himbeer-Marmelade verwendet. Und für die fruchtige Note frische Kiwi und Heidelbeeren.

Fertig ist eine leckere, fruchtig-süße Pizza. Diese kann man durchaus als Hauptgericht essen. Oder sie bietet sich eben an als Snack für zwischendurch. Oder ersetzt auch einmal den Kuchen am Wochenende oder zum Nachmittags-Kaffee.

Essen Sie die Pizza nicht heiß. Die Nuss-Nougat-Creme und die Himbeer-Marmelade sind nach dem Backen noch zu flüssig, es würde alles vom Pizza-Stück heruntertropfen. Geben Sie die Pizza in den Kühlschrank und essen Sie sie kalt.

[amd-zlrecipe-recipe:877]