

Früchte-Pizza mit Mürbteigboden

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Zutaten Teig:

- 500 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 250g Butter, in Stücken
- 2 Eier

Zutaten Belag:

- 500 g Mascarpone
- 3-4 EL Joghurt
- 3-4 EL Eierlikör
- 1 Päck. Vanillezucker
- Zitronensaft
- Eierlikör und Schokoraspel als Belag



Zubereitung:

Zutaten für den Teig miteinander verkneten und zu einer Kugel formen. Diese Kugel in Klarsichtfolie packen und 30 Minuten kühl stellen.

In der Zeit den Backofen auf 180°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Teigkugel auf der "White Lady" ausrollen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis der Boden leicht Farbe bekommen hat.

Nach dem Backen mit einer Palette oder einem langen, flachen Messer den Boden vom Stein lösen, aber auf dem Stein belassen und auskühlen lassen.

In der Zeit aus Mascarpone, Joghurt, Eierlikör, Vanillezucker eine glatte Masse herstellen und mit Zitronensaft "abschmecken".

Die Masse auf den ausgekühlten Boden streichen und mit Obst belegen.

Zum Abschluss mit Eierlikör betröpfeln und Schokoraspel bestreuen.

Tipp: Den Boden kann man nach dem Auskühlen auch noch mit dunkler Kuvertüre bestreichen bevor man die Mascarpone-Creme aufstreicht.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borcheln, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de