

Süße Pizza

1 GR süßen Quark-Ölteig herstellen.
In 2, 4 oder 8 Teile teilen und zu Kreisen auswellen,
dass der Rand etwas dicker ist.
Auf 2 vorbereitete Backbleche legen.



Als Belag schmecken besonders lecker:

1 Glas abgetropfte Sauerkirschen

oder

600 g Aprikosen- oder Pfirsichhälften aus der Dose

oder

6 - 8 Birnenhälften aus der Dose

(mit der Wölbung nach oben, sternenförmig auflegen)

50 g Zucker

250 g Quark 40%

1 Ei

In einer Schüssel
zu einer einheitlichen
Masse kräftig verrühren.

Wer Zimt mag, kann $\frac{1}{2}$ TL Zimt unter den Zucker mischen.

Die Quarkmasse auf den Pizzen gleichmäßig verteilen,
den Rand aussparen. Obst auflegen.

Ein Blech O/U :180 ° / ESH: 2 / ca. 20 Min backen.

Zwei Bleche bei HL: 160 °C / ESH: 2 + 4 ca. 20 Min.,
dabei immer wieder kontrollieren, da die Bleche unterschiedlich
schnell fertig sein können.

TIPP: Schmeckt warm am besten.