



www.gemeinsamtafeln.de

Kachkiste



die lobby für kinder
Ortsverband Lübeck e.V.

MINI PIZZEN MIT SCHOKOLADE UND KIRSCHEN

Zutaten (8 kleine Pizzen) Teig:

21g frische Hefef, 125 ml lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker
175 ml kalte Milch, 2 EL Rapsöl, 420 g Mehl Typ 550 (geht auch
anderes), 1,5 TL Salz

Belag:

100 g Butter, geschmolzen, 1 Glas Nussnougatcreme, falls möglich
ohne Palmöl, 200-300 g Kirschen, entsteint und halbiert, 100 g
Zartbitterschokolade, mindestens 60 % Kakao, grob gehackt.

Zubereitung

Zuerst wird der Hefeteig zubereitet. Dafür die Hefe zusammen mit
einer Prise Zucker in das lauwarme Wasser geben und fünf Minuten
stehen lassen. Währenddessen das Mehl mit dem Salz in einer großen
Schüssel vermengen und Milch und Rapsöl in einem weiteren Gefäß
ebenfalls mischen. Nachdem die fünf Minuten um sind, alle flüssigen
Zutaten zu den trockenen geben und zu einem geschmeidigen Teig
verkneten. Entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine/dem
Handmixer. Ggf. musst man noch etwas Mehl hinzufügen, sollte der
Teig zu klebrig sein. Sobald der Teig fertig verknetet ist, gibt man den
Teigin eine ausreichend große Schüssel, die vorher mit etwas Öl
einpinselt wird. Mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und für
etwa 1,5 Stunden gehen lassen. Den Teig dann auf eine bemehlte
Arbeitsfläche geben und in acht gleichgroße Stücke teilen. Diese zu
kleinen Kugeln formen und mithilfe eines Nudelholzes zu kleinen
Pizzen ausrollen. Die acht Mini Pizzen auf zwei mit Backpapier
belegte Bleche verteilen und mit geschmolzener Butter bepinseln.

Bei 230° Grad Ober- und Unterhitze für etwa 15 Minuten knusprig backen. Danach sofort mit den Belägen weitermachen. Auf jede Mini Pizza kommen zwei TL der Nussnougatcreme. Diese verstreicht ihr gleichmäßig auf dem Pizzaboden. Darüber wird gleichmäßig die gehackte Schokolade und die Kirschen verteilt. Dann darf jedes Blech für weitere zwei Minuten in den Ofen.

Am besten schmecken die Mini Pizzen, wenn man sie frisch aus dem Ofen serviert. Aber auch abgekühlt, schmecken sie sehr gut. Denn dann wird nämlich die gehackte Schokolade wieder fest. Der Rest des Belages bleibt aber weich und bildet dann einen schönen Kontrast.

Diese Pizzen sind relativ dick, wer es lieber dünner mag, rollt den Teig dünner aus, und reduziert dann etwas die Backzeit.