



[www.gemeinsamtafeln.de](http://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 Hefe, 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.