

# Pizza Rezepte

## Aprikosenpizza - Einfach Und Schnell

Anzahl: 12 Stücke

Gattung: Backen, Kuchen, Obst, Pizza,

---

Ö	Liter für das Blech	1	kg	Reife Aprikosen
1	Rolle Blätterteig; - (Kühlregal)	2	Essl. (-3)	Zitronensaft
80 g	Marzipanrohmasse	150 g		Aprikosenkonfitüre

---

1. Ein rundes Pizzablech (32 cm Ø) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Das Blech mit dem Teig auslegen, dabei den Teig am Blechrand andrücken. Marzipan auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln und auf dem Teig verteilen. Kalt stellen.

2. Aprikosen kreuzweise einritzen, portionsweise in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Aprikosen häuten, halbieren, entsteinen und in einer Arbeitsschale im Zitronensaft wenden. Aprikosen mit der runden Seite nach oben dicht an dicht auf dem Blätterteig verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Einschubleiste 30-35 Minuten backen .

(Gas 3-4, Umluft 25-30 Minuten bei 200 Grad) Inzwischen die Konfitüre bei milder Hitze erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Aprikosen mit der Konfitüre bestreichen. Die Pizza aus der Form nehmen, Backpapier entfernen. Pizza auf einer Platte anrichten, in Stücke schneiden und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Abkühlzeit)

Pro Stück: 2 g E, 8 g F, 24 g KH = 184 Kalorien