

Pizza Rezepte

Aprikosen Marzipan Pizza

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Pr. Salz
20 g Hefe
-frisch oder 1 Tütchen
-Trockenhefe

190 ml Wasser
-lauwarm
2 Essl. Butterschmalz
Maismehl
- fürs Blech

Für den Belag:

250 g Marzipan-Rohmasse
150 g Creme double
2 Essl. Amaretto
- oder
-Aprikosenlikör
2 Essl. Zitronensaft

300 g Aprikosen
-frische, od. 250
-g aus der Dose
100 g kandierte Früchte,
-gemischt,
-klein geschnitten

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder streuen; mit 7 El. lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl drüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Blech ein Mehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden. Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Konservenfrüchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Mit den Aprikosenspalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten nach allen Seiten Strahlen hochziehen. Parallel zu diesen Strahlen dünne Reihen kandierte Früchte legen. Die Pizza 20-25 Minuten goldgelb backen. Am besten schmeckt sie noch warm und mit einer Kugel Vanilleeis.

Tipp: Man kann natürlich mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack sein Phantasiebild oder -muster auf die Creme legen. Eine Prise Puderzucker darüber und die Kreation ist perfekt.