

Süße Brombeeren-Pizza

Ein Rezepttipp von:

Michaela von der Linden aus Unterfranken



ZUTATEN:

400 g frische Beeren der Saison (z.B.
2/3 Brombeeren, 1/3 Himbeeren)
4 EL Gelierzucker nach Geschmack

.....

Für den Teig

125 g Magerquark
50 ml Milch
4 Ei Öl
60 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Fett für das Backblech

.....

Außerdem

100 ml Vanillesoße
(am Vortag gekocht)
1 Eigelb
1 Tl gehäufte Grieß
Minzblätter

ZUBEREITUNG:

- 1 Beeren waschen, putzen und trocken tupfen.
- 2 Für den Teig Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz kräftig verquirlen. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Alles auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Backblech einfetten. Teig in zwei Teile teilen, zu runden Pizzen ausrollen und auf das Backblech geben.
- 4 Etwas mehr als die Hälfte der Beeren in einen Mixer geben, Gelierzucker dazu und fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen und auf den Pizzen verteilen / verstreichen.
- 5 Vanillesoße mit dem Eigelb und dem Grieß verquirlen und in Klecksen auf den Pizzen verteilen. Alternative zur Vanillesoße: Quark mit Ei verrühren.
- 6 Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 – 25 Minuten backen. Die fertigen Pizzen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit den restlichen Beeren und den Minzblättern dekorieren. Schmeckt lauwarm oder kalt.

ZUTATEN:

500 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eigelb
2 EL Zucker
2 EL Vanillezucker
1 ½ EL Speisestärke

ZUBEREITUNG VANILLESOSSE:

- 1 Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben.
- 2 Eigelb, Vanillezucker, Stärke, und Vanillemark glatt rühren. Mit Milch aufgießen und die Vanilleschote zugeben.
- 3 Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis Soße dick wird. Wichtig: nicht kochen lassen!
- 4 Zum Schluss Vanilleschoten wieder entfernen und genießen