Süße Pizza.

15 Min. Vorbereitung | **25 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten, 4 Stück:

275	g	fertiger Blätterteig (z.B. Penny Ready)
200	g	Trauben (weiß oder rot)
2		Pfirsiche
100	g	Ziegenrolle (z.B. Petit Paris)
125	g	Schmand
125	g	Crème fraîche
2	EL	flüssiger Honig (z.B. Naturgut)
50	g	Walnusskerne (z.B. Puda)
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Teig ausrollen und den Pizzastein vorheizen.
2. Trauben vom Stiel zupfen, waschen, trocken tupfen und halbieren.
3. Pfirsiche waschen, trocken tupfen, entsteinen und in schmale Spalten schneiden.
4. Ziegenkäse in ca. 10 dünne Scheiben schneiden.
5. Schmand und Crème fraîche mit dem Honig glatt rühren und gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen.
6. Obst und Ziegenkäse nach Belieben darauf verteilen.
7. Süße „Pizza“ mit dem Backpapier auf den heißen Pizzastein legen. Bei geschlossenem Deckel insgesamt ca. 9 Min. backen. Achtung: Das Backpapier schon nach 1 Min. zwischen Teig und Pizzastein herausziehen! Tipp: Wer keinen Pizzastein hat, kann das Ganze auch im Ofen zubereiten.
8. Nüsse grob hacken und nach Belieben über die Pizza streuen. Mit etwas Pfeffer würzen. Sofort servieren.

PENNY.