Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Bunte Früchte-Pizza

Ein Rezept von Bunte Früchte-Pizza, am 01.06.2025

Zutaten

150 g	weiche Butter
3 EL	Puderzucker
1 TL	Backpulver
	Backpapier für das Blech
250 g	Ricotta
1 TL	Zitronensaft
250 g	Erdbeeren
1	Ei (Größe M)
275 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 EL	Erdbeerkonfitüre
2 EL	Zucker
2	Kiwis
2	Aprikosen oder kleine Pfirsiche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter mit dem Ei und dem Puderzucker verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen, dazugeben und alles zum glatten Teig verkneten.

2. Den Teig zur Kugel formen und auf einen Bogen Backpapier legen. Darauf zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Das Papier auf ein Backblech heben oder ziehen, den Tortenboden im Backofen (Mitte, 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech heben und auskühlen lassen.

3. Den Tortenboden vorsichtig auf eine Servierplatte heben und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Ricotta mit Zucker und Zitronensaft verrühren, als kleine Kleckse auf dem Tortenboden verteilen. Die Früchte waschen und putzen, dekorativ zurechtschneiden und auf dem Tortenboden arrangieren. Alles soll aussehen wie eine bunte Pizza.