

## Rezept

# Schnelle Himbeer-Pizza

Ein Rezept von Schnelle Himbeer-Pizza, am 08.12.2025

## Zutaten

- |             |  |              |                  |
|-------------|--|--------------|------------------|
| <b>1</b>    | Rolle Pizzateig (rechteckig; 300 g; Kühlregal) | <b>2 EL</b>  | weiche Butter    |
| <b>4 EL</b> | Zucker   | <b>2 EL</b>  | Himbeerkonfitüre |
| <b>75 g</b> | Mascarpone                                     | <b>125 g</b> | Himbeeren        |
| <b>2 EL</b> | Mandelblättchen                                |              |                  |

### Außerdem:

Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Snacken: 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 13 g F, 5 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen (falls der Pizzateig nicht schon auf einem Backpapier liegt).
2. Den Pizzateig entrollen, auf das Backblech legen und mit der weichen Butter bestreichen. 2 EL Zucker darüberstreuen und anschließend den Teig im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken. Dann mit der Himbeerkonfitüre bestreichen und weitere 2 Min. im Ofen backen.
3. Die Pizza nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Inzwischen Mascarpone und den restlichen Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes verrühren.
4. Mascarpone auf der warmen Pizza in Klecksen verteilen. Die Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und darauflegen. Die Mandelblättchen darüberstreuen.