

## 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.