

Süße Pizza

Zutaten für 8 Portionen:

4 Scheiben tiefgefrorener Blätterteig à 75 g
800 ml Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
80 g Zucker
200 ml Schlagsahne
800 g Odenwald Früchte aus dem Glas,
verschiedene Sorten (z. B.: Kaiserkirschen,
Mirabellen, Pflaumen)
1 EL Hagelzucker
25 g weiße Kuvertüre



Zubehör:

1 kleines Backblech (ca. 25 x 32 cm)
Backpapier

Zubereitung:

Blätterteig nach Anweisung auftauen lassen.

150 ml Milch mit Puddingpulver verrühren. Übrige Milch mit dem Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Blätterteigscheiben leicht überlappend auf einem entsprechend großen Stück Backpapier rechteckig ausrollen. Rand etwas hoch drücken und dabei noch mal nachformen. Mit dem Backpapier aufs Blech heben. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Pudding kräftig durchrühren und den Blätterteig mit der Hälfte des Puddings bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 180-200 Grad) ca. 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Restlichen Pudding kräftig durchrühren und die Sahne unterheben. Auf die „Pizza“ streichen und mit den Früchten belegen. Mit Hagelzucker bestreuen. Kuvertüre mit einem Sparschäler in Späne schneiden und ebenfalls über die Pizza streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Tipp:

Mit Früchten aus dem Glas haben Sie die Möglichkeit, nach Wunsch und ganz schnell die „Süße Pizza“ zu belegen und alle möglichen Fruchtkombinationen saisonunabhängig zu wählen. Probieren Sie die „Süße Pizza“ auch mal mit Odenwald Bio-Genuss Früchten (Schattenmorellen oder Pflaumen).



Guten Appetit!