

Apfelpizza

(für 4 Personen)

Ein köstlicher Nachtisch für die ganze Familie. Die perfekte Kombination aus süß und sauer, vereint auf einer knusprigen Pizza.



Rezept Björn Freitag

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag:

- 3 Äpfel, säuerlich und fest
- 200 g Schmand
- 2 EL Apfelmus
- 1 EL Honig
- 1/2 Bio-Zitrone

- 1 TL Zimt

Zutaten für das Topping:

- 2 EL Rohrzucker
- 80 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Wasser, Öl, Eigelbe und Salz dazugeben.
- Alles zu einem Teig verkneten und 30 Minuten mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Schmand mit Honig, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zimt und Apfelmus verrühren.
- Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Für das Topping Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren. Walnüsse grob hacken und mit dem Karamell vermischen. Auf einem Backpapier erkalten lassen.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleich große Stücke teilen.
- Die Stücke sehr dünn zwischen zwei Backpapier-Seiten ausrollen.
- Mit etwas Schmand bestreichen und mit Apfelscheiben belegen.
- Die belegten Pizzen nacheinander für 5-10 Minuten knusprig backen.
- Nach dem Backen mit karamellisierten Nüsse bestreuen und heiß servieren.