

Obstpizza



Geräte: 3 Schüsseln, 2 Tassen, Mixer, Schneebesen, Teigkarte, Backblech, Schneidebrett, Gemüsemesser, Kreis-Ausstecher, Kompostschüssel

Vorarbeiten: Backblech mit Backpapier belegen, Rohr vorheizen (180°C Heißluft)

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
5 Eier	trennen
Eiklar	zu schnittfestem Schnee schlagen
Dotter	zu einer cremigen Masse
5 EL Wasser	aufschlagen
15 dag Staubzucker	
15 dag Mehl	abwechselnd mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen (Schneebesen verwenden)
	den Teig fingerdick auf das Blechpapier streichen und backen
1/4 l Schlagobers	Schlagobers schlagen
1 Pkg. Sahnesteif	
1/8 l Naturjoghurt	unter den Schlagobers ziehen
3-4 Obstsorten	Obst essfertig putzen und in dekorative Stücke schneiden
	<ul style="list-style-type: none"> aus dem fertig gebackenen Biskuit Kreise ausstechen mit Obersmasse bestreichen und mit den Früchten belegen
Kokosraspeln	als Käse über die Obstpizza streuen

☺ TIPP: Verwende für den Belag immer frische Früchte der Jahreszeit und deiner Region! Wenn du keinen Kreis-Ausstecher hast, kannst du auch einfach das ganze Blech belegen!