

Für Pizza-Freaks und Käse-Fans: 5 American Pizzas mit Käserand



Stell dir eine ofenfrische, knusprige Pizza vor. Jetzt verdopple ihren Boden zu einem fluffigen, dicken Teig. Verdreifache ihren saftigen Belag und addiere schmelzenden Käse – aber nicht als Topping, sondern als cremigen Käserand. Wenn sich Käse-Fans und Pizza-Freaks zusammentun, kommt dabei etwas unfassbar Gutes heraus – nämlich diese 5 American Pizzas mit Käserand. Was sie im Wesentlichen von der italienischen Pizza unterscheidet?

In 4 Schritten zur American Pizza

Der Boden

Eine American Pizza ist dick, fluffig und weich. Olivenöl im Teig macht ihn geschmeidig, Zucker dient der Hefe als Turbo-Boost. Der italienische Basisteig kommt hingegen mit vier Zutaten aus: Mehl, Hefe, Wasser und Salz.

Die Sauce

Basis allen Pizzageschmacks ist die Pizzasauce. Einkocht und mit vielen verschiedenen Zutaten verfeinert, kommt sie als aromatische Grundlage für Toppings und Käse auf den American Pizzateig. Hauptzutaten sind Dosentomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker oder Honig und verschiedene Kräuter. Die einen fügen noch etwas Parmesan hinzu, die anderen ein paar Chiliflocken. Das Wichtigste ist, dass die Pizzasauce würzig schmeckt. Die Italiener hingegen halten es etwas einfacher – pürierte

Tomaten, etwas Basilikum, Knoblauch und Olivenöl sind alles, was die Pizzasauce braucht.

Die Toppings

Während für italienische Pizza das Motto „weniger ist mehr“ ist, ist es bei der American Pizza genau andersrum. Je mehr Belag, desto besser. Es gibt nichts, womit du sie nicht belegen kannst. Pizza mit Käseudeln? Pizza mit Hackfleisch, Würstchen oder Steakstreifen? Pizza mit Kidneybohnen? Yes, you can!

Der Käse

Käse auf der Pizza, Käse in der Pizza – überall Käse. Die American Pizza kommt oft mit einer Käsefüllung im Rand daher, denn ohne „Cheesy crust“ schmeckt sie nur halb so gut. Egal, ob Cheddar, Mozzarella oder Gouda – auch hier gibt es keine Grenzen. Italienische Pizza hingegen hat den Käse lieber nur in der Mitte und über dem Belag. Eine Pizza mit gefülltem Rand kommt ihnen nicht in den Steinofen.

Hier erklärt dir American-Fan Schritt für Schritt, wie du eine Original American Pizza mit Käserand backst.

5 Ideen für American Pizza mit Käserand

Genug um die heiße Pizza geredet, jetzt wird gebacken! Dein Abendessen für die Woche wäre damit ja dann geklärt. Fünf American Pizzas mit Käserand - macht eine Pizza für jeden Tag.

Vierkäsehoch! Käsepizza mit cremigem Ziegenkäserand

Wenn du jetzt denkst, dass Ricotta, Parmesan und Mozzarella genug Käse auf einer Pizza sind, dann hast du dich getäuscht. Erst der Ziegenkäse im knusprigen Pizzarand macht deine Quattro Formaggi perfekt. Zum Rezept

Für Pizza-Freaks und Käse-Fans: 5 American Pizzas mit Käserand



Vierkäsehoch! Käsepizza mit cremigem Ziegenkäserand

Der Renner auf deiner Party: Buntbelegtes Pizzablech mit Käserand

Für die Große Runde oder den unbändigen Pizzahunger. Auf dieser Blechpizza hast du genügend Platz, um dich mit Toppings auszutoben. Heute mit Spinat und Feta, am Wochenende mit Schinken und Champignons. Eine Hälfte mit Thunfisch und Zwiebeln, die andere mit Pesto und Rucola. Was aber niemals fehlen darf, ist der schmelzende Gouda im knusprigen Pizzarand! [Zum Rezept](#)



Der Renner auf deiner Party: Buntbelegtes Pizzablech mit Käserand

Ist doch alles Käse! Mini Spinatpizzen mit Käserand

Bei diesen knusprigen Pizzen kannst du einfach nicht nein sagen. Und das solltest du auch nicht! Neben dem saftigen Belag aus Blattspinat, Cherrytomaten und Mozzarella haben die Mini-Pizzen nämlich noch ein

weiteres Ass im Ärmel – würzigen Cheddar. Aber nicht obendrauf, sondern im Rand eingebakken. [Zum Rezept](#)



Ist doch alles Käse! Mini Spinatpizzen mit Käserand

Pizza mit Olivenpesto, gegrillter Paprika und Feta-Käserand

Tomatensauce ist raus, Olivenpesto drauf! Aber nicht nur das. Geröstete Paprika findest du auch noch unter der schmelzenden Mozzarelladecke. Ob es noch besser kommen kann? Bevor du antwortest – warte ab, bis du am knusprigen Pizzarand mit Fetafüllung angelangt bist. [Zum Rezept](#)



Pizza mit Olivenpesto, gegrillter Paprika und Feta-Käserand

Spargelpizza mit schmelzendem Camembert-Rand

Die Basis: würziger Parmesan und milder Mozzarella. Darauf grüner Spargel und darüber Balsamico-Essig. Aber

Für Pizza-Freaks und Käse-Fans: 5 American Pizzas mit Käserand

das Beste verbirgt sich im Inneren des Pizzarands –
schmelzender Camembert. [Zum Rezept](#)



[Spargelpizza mit schmelzendem Camembert-Rand](#)