

Süße Bananen-Schoko-Pizza

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Pizzen

400 g süßer Hefeteig

Für den Belag

10 Esslöffel Nuss-Nougat-Creme

2 reife Bananen

1 Handvoll gesalzene Erdnüsse

1 Handvoll gehackte Pistazien

20 g weiße Schokolade

20 g Zartbitterschokolade

Okay, dass geschmolzene Nuss-Nougat-Creme auf warmem Teig einfach göttlich schmeckt, ist seit Toast, Crêpe und Co. ein offenes Geheimnis. Wenn der süße Teig aber dann noch als knusprige, runde Scheibe aus dem heißen Ofen kommt und du ihn zusätzlich mit Bananenscheiben belegst und mit gesalzene Erdnüssen, Pistazien und geraspelter Schokolade bestreust, gibt es kein Halten mehr. Egal, wem du diesen süßen Traum einer Bananen-Schoko-Pizza servierst, um große Jubelstürme kommst du in diesem Falle definitiv nicht herum.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Hefeteig halbieren und jede Portion rund ausrollen. Rand nach innen umschlagen und gut andrücken. Pizzen auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

- 3 -

Erdnüsse und Schokolade hacken. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Heiße Pizzaböden großzügig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Bananenscheiben auf den Pizzen auslegen. Erdnüsse, Pistazien und Schokolade darüber streuen und sofort servieren.