

Süße Pizza mit DIY-Schokoladencreme und Marshmallows

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

450 g Pizzateig (selbstgemacht oder aus dem Kühlregal)
1 Esslöffel Butter

Für die Schokoladencreme

360 g Milkschokolade
170 g geschälte Mandeln
3 Esslöffel Rapsöl
3 Esslöffel Puderzucker
1 Esslöffel Kakaopulver
1/2 Teelöffel ungesüßtes Kakaopulver
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt
1/2 Teelöffel Meersalz

Für den Belag

40 g Zartbitterschokolade
40 g Vollmilkschokolade
40 g weiße Schokolade
80 g Marshmallows
45 g selbstgemachte Schokocreme

Wenn sich Schokoholics und Pizza-Fans zusammentun, kommt dabei solch eine großartige Kreation heraus: Eine süße Pizza mit selbstgemachter Schokoladencreme, Cheat-Day Potenzial, Seelentröster-

Charisma und „Na und? Mir schmeckt’s“-Attitüde.

Lust auf noch mehr Schokolade? [Dann gibt's hier was für dich.](#)

- 1 -

Für die Schokocreme Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Mandeln im Food Processor fein pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz bekommen. Flüssige Schokolade, Öl, Zucker, Kakaopulver und Vanilleextrakt hinzufügen und mixen. Mit Meersalz abschmecken und in einen luftdichten Behälter geben.

- 2 -

Backofen auf 230 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit ca. 24 cm Durchmesser ausrollen. Ränder leicht einrollen und eine Kruste formen.

- 4 -

Butter schmelzen. Pizzaboden mit Butter bestreichen und im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

- 5 -

Pizza mit Schokocreme bestreichen. Schokolade fein hacken und auf die Pizza geben. Marshmallows grob zerkleinern und darüber verteilen. Im Ofen erneut 2-3 Minuten backen, bis die Marshmallows leicht Farbe bekommen.