

Leckerer Hochstapler: So backst du saftigen Pizza Cake

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza Cake

3 Packungen Pizzateig (à 300 Gramm)
150 ml Pizzasauce
200 g geriebener Mozzarella
150 g Peperoni-Salami

Zubehör

Springform (Ø 18 cm)

Inspiziert von den Tortencreations unserer Baking Queen, wollte ich auch mal wieder was backen. Schokolade und Puderzucker sind ja eine feine Sache, aber irgendwie plagt mich der Heißhunger auf etwas Herzhaftes, mit schmelzendem Mozzarella und scharfer Salami. Dazu eine fruchtige Tomatensauce und knuspriger Teig. Pizza!!!

Eine Pizza ist gut, zwei Pizzen sind besser, ein ganzer Pizza Cake ist einfach grandios! Dabei werden mehrere Pizzen in einer hohen Springform übereinandergestapelt und goldbraun gebacken. Und das Beste: Trotz des imposanten Auftritts ist das Rezept hinter dem Pizza Cake eigentlich ganz easy.

Wenn du die einzelnen Komponenten zu 100 % selber

machen willst, kann ich nur sagen: „Top!“ und statte dich auch gleich mit ein wenig Hilfestellung aus:

Aber manchmal soll es einfach schnell gehen und dann kannst du ruhig zu Fertigteig und Sauce aus dem Glas greifen. Beim **Topping** empfehle ich dir **2 bis 3 Zutaten mit geringem Wassergehalt**. Spinat oder Tomatenscheiben weichen die Teigschichten beim Backen zu sehr auf und lassen den Pizza Cake matschig werden.

Sauce angerührt? Teig ausgerollt? Topping vorbereitet? Dann kann's losgehen: Als Erstes kümmerst du dich um das „Gerüst“ deines Pizzakunstwerks. Dafür nimmst du zunächst den Ring der Springform zu Hilfe, um ca. **4 bis 5 runde Pizzaböden** aus dem Pizzateig auszustechen. Damit die Böden in deinem Pizzakuchen nicht matschig werden, backst du sie im Backofen ca. 5-8 Minuten vor.

Um den Rand des Pizza Cakes abzumessen, brauchst du nochmal die Hilfe deiner Springform. Nimm den Ring, setze ihn aufrecht auf den Pizzateig und markiere, wie breit der Rand geschnitten werden muss. Rechne ungefähr 2,5 cm für eine schöne Pizzakruste dazu. Um die Länge zu bestimmen, rollst du den Ring der Springform in einer vollständigen Umdrehung über den Teig. Zu wenig Teig, um den Rand in einem Rutsch auszustechen? Macht nix, das fehlende Stück kannst du aus den Resten formen, nachträglich ansetzen und fest andrücken. So bricht der Rand beim Backen nicht auf.

Damit sich der Pizza Cake problemlos aus der Form lösen lässt, habe ich die Springform mit Backpapier ausgelegt. Dann setze ich den Teigstreifen für den Kuchenrand, anschließend den ersten, vorgebackenen Pizzaboden ein. Falls die Böden nach dem Backen ein kleines bisschen zu groß geraten sind, kannst du sie nachträglich noch mit dem Messer zurechtschneiden.

Leckerer Hochstapler: So backst du saftigen Pizza Cake



Der Klassiker - Tomatensauce, Mozzarella und Salamischeiben - schmeckt immer.

Jetzt darf das Topping großzügig verteilt werden: Erstmal ein Klecks Pizzasauce, den ich dünn auf dem Boden verteile. Dann der Käse, der später die einzelnen Schichten schön zusammenhält. Und schließlich ein paar Scheiben Peperoni-Salami für den herzhaften Geschmack. So wird fröhlich gestapelt. Immer ein Pizzaboden, Sauce und Topping – bis alles aufgebraucht ist. Bei dem obersten Boden krepel ich noch den überstehenden Teig ein, um die Kruste zu formen. Ab in den Ofen damit. Ca. 20-25 Minuten kühlt der Pizza-Traum noch ganz kurz aus und kann feierlich angeschnitten werden. Lecker!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und leicht fetten.

- 2 -

Arbeitsfläche bemehlen. 2 Packungen Pizzateig ausrollen. Mit Hilfe der Springform 4-5 Pizzaböden abmessen und mit einem Messer ausschneiden. Pizzaböden im Ofen ca. 5-8 Minuten vorbacken.



- 3 -

Restlichen Pizzateig zu einem Rechteck dünn ausrollen. Mit dem Ring der Springform Breite und Länge des Pizzarandes abmessen. Dazu Ring aufrecht am Pizzateig ansetzen, Breite markieren (dabei ca. 2-3 cm für die Kruste dazurechnen). Springform in einer vollen Umdrehung über den Teig rollen. Länge markieren und Teigstreifen mit einem Messer ausschneiden.



- 4 -

Springform mit Backpapier auskleiden und leicht fetten. Teigstreifen einsetzen, dabei überschüssigen Teig oben überlappen lassen. Einen der vorgebackenen Pizzaböden einsetzen.

Leckerer Hochstapler: So backst du saftigen Pizza Cake



- 5 -

Pizzaboden mit Tomatensauce bestreichen, mit Salamischeiben belegen und großzügig mit Mozzarella bestreuen. Auf diese Weise alle übrigen Pizzaböden einsetzen und vorbereiten.



- 6 -

Bei der letzten Schicht überstehenden Teig einrollen und so eine Kruste formen. Pizza Cake ca. 20-25 Minuten backen. Pizza Cake 5 Minuten auskühlen lassen.



- 7 -

Aus der Springform lösen und mit einem scharfen Messer Stücke herausschneiden. Kleiner Tipp: Wenn dir der Rand zu blass ist, kannst du den Pizza Cake nochmal ohne Springform in den Ofen schieben. Decke vorab die oberste Schicht mit etwas Alufolie ab, damit sie nicht verbrennt.

