

## Süße Pizza mit Apfel und Streuseln

VORBEREITEN

75  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Pizza

#### Für den Teig

5 Esslöffel warmes Wasser  
1/2 Teelöffel Zucker  
1/2 Teelöffel Trockenhefe  
130 g Mehl + 2 EL zum Ausrollen  
1/4 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Olivenöl + 1 TL zum Einfetten

#### Für den Belag

2 kleine Äpfel  
50 g brauner Zucker + 2 EL für die Streusel  
1/2 Teelöffel Zimt  
3 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Mehl  
40 g Puderzucker  
2 Teelöffel Wasser

Was normalerweise stückige Tomatensauce, sind bei diesem süßen Fladen karamellierter Zucker und Apfelwürfel. Statt Käse verteilst du großzügig Streusel und toppst das Ganze mit Zuckerguss. Lust auf Nachtisch? Dann leg los und back dir Pizza.

- 1 -

Für den Teig Zucker und Hefe in warmes Wasser einrühren. Ca. 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt leicht zu schäumen.

- 2 -

Mehl mit Salz, Olivenöl und Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit restlichem Olivenöl einstreichen, Teig hineingeben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Für den Belag Äpfel entkernen und würfeln. Zusammen mit braunem Zucker, 1/3 Butter und Zimt in einem Topf erhitzen, bis sie anfangen weich zu werden und der Zucker vollständig aufgelöst ist. Topf beiseitestellen.

- 4 -

Restliche Butter, Mehl und restlichen Zucker vermengen und mit den Fingern in kleine Stücke zerbröseln. Streusel beiseitestellen.

- 5 -

Backofen auf 200 °C. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

Arbeitsfläche bestäuben und Teig ca. 1 Minute durchkneten. Rund und dünn ausrollen. Auf Backblech legen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen. Apfel-Zucker-Mix auf Pizza verteilen, mit Streuseln bedecken und weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.

- 7 -

Wasser und Puderzucker vermischen und über der Pizza

# Süße Pizza mit Apfel und Streuseln

verteilen.