

-KRIMINELL GUTES BAND-CATERING-

12 MYSTERIÖSE FRUCHT-PIZZEN

Für 12 Frucht-Pizzen

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 12 Min. **Gesamtzeit:** 32 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

300 g Pizzateig (Fertigteig oder selbstgemacht)

1/2 Tasse Frischkäse oder Mascarpone

2-3 Esslöffel Puderzucker (nach Geschmack)

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Eine Vielzahl von frischen Früchten wie Erdbeeren, Blaubeeren, Kiwi, Ananas, Trauben, Mango, etc.

Vanillesoße

Zubereitung:

Heize deinen Ofen auf 200°C vor. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in 12 kleine runde Stücke schneiden, etwa in 10 cm Durchmesser.

Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dies dauert normalerweise etwa 10-12 Minuten. Lass sie anschließend abkühlen.

In einer Schüssel den Frischkäse oder Mascarpone mit Puderzucker und Vanilleextrakt (wenn gewünscht) glattrühren. Du kannst die Süße nach deinem Geschmack anpassen.

Verteile die vorbereitete Frischkäse- oder Mascarpone-Mischung gleichmäßig auf den abgekühlten Teigstücken.

Schneide die frischen Früchte in dünne Scheiben oder Stücke.

Verteile die Fruchtstücke auf den Mini-Pizzen. Du kannst sie nach Belieben anordnen und kreativ gestalten.

Gieße Vanillesoße über die Früchte und die Frischkäse-Mischung.