



Süße Pizza mit Mini-Marshmallows & Schokolade



Zutaten

Für den Teig:

1	Ei
55 g	brauner Zucker
115 g	weiche Butter
115 g	Zucker
200 g	Vollkornbutterkekse
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
1/4 TL	Backpulver
160 g	Mehl

Für den Belag:

100 g	Kuvertüre, Zartbitter
200 g	Schokotröpfchen, Zartbitter
150 g	Mini-Marshmallows
50 g	Vollkornbutterkekse

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Pizza

Zubereitungszeit: 25 Min. + Backzeit

pro Portion: 5140 kcal, 762 g Kohlenhydrate, 74,1 g Eiweiß, 212 g Fett, 494 mg Cholesterin, 31,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Du bist eine richtige Naschkatze und kannst nicht genug süße Rezepte probieren? Dann solltest du unbedingt diese super leckere S'Mores Pizza nachmachen. Diese Pizza ist keine gewöhnliche Pizza, sondern eine Nachspeise mit vielen süßen Leckereien. Die Basis ist ein Boden aus Vollkornbutterkekse. Auf den noch warmen Keksboden werden dann Schokotropfen verteilt damit sie schön dahinschmelzen. Die S'Mores Pizza sieht jetzt schon köstlich aus, aber nun kommt das Highlight der süßen Pizza dazu: viele Mini-Marshmallows. Nach einer kurzen Zeit im Ofen, sind die Marshmallows leicht goldbraun gebacken und schön ineinander zerlaufen. Für das Topping wird die S'Mores Pizza dann mit noch etwas mehr Schokolade beträufelt. Die S'Mores Pizza ist eine süße Geschmacksexplosion, die einfach unwiderstehlich ist. So einfach und schnell geht's:

Step 1:

Zuerst musst du den Ofen auf 175 °C vorheizen und eine runde Pizzaform einfetten. Jetzt zerkleinerst du die Vollkornbutterkekse in einer Küchenmaschine, damit sie sehr fein sind. Dann vermischt du die Keksbrösel mit Mehl, Salz und Backpulver. In einer anderen Schüssel schlägst du mit einem Rührgerät die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig. Dann rührst du das Ei hinein. Als nächstes gibst du die trockenen Zutaten hinzu und verrührst alles bis es vermischt ist. Nun mit den Händen den Teig fest in die Form drücken und mit einer Gabel gleichmäßig Löcher reinstechen. Den Teig ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen.

Step 2:

Den fertigen Pizzaboden mit 3/4 der Schokotröpfchen bestreuen und dabei einen Rand lassen. Nach kurzer Zeit sind die Schokoladenstückchen geschmolzen. Jetzt streichst du mit einem Löffel die Schokolade glatt. Nun gibst du die restlichen Kekskrümel auf die Schokolade, dann verteilst du die Mini-Marshmallows und die restlichen Schokoladentröpfchen auf die Pizza.

Step 3:

Die Pizza kommt nun noch mal für 3 Minuten in den Ofen, bis die Marshmallows geschmolzen und leicht gebräunt sind. Dazu stellst du die Grillfunktion in deinem Ofen ein. Schmelze die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad und beträufle die fertige Pizza mit der Schokolade. Sofort servieren!

