



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Schokoladen-Pizza

Zutaten für 10 Stück:	
400 g Blätterteig	3 Esslöffel Zucker
4 kleine Äpfel	1 kleines Glas Nuss-Nougataufstrich
Zitronensaft	3 Esslöffel geröstete Nüsse

Zubereitung:

Rollen Sie den Blätterteig aus und stecken 10 Kreise aus.

Legen Sie die Kreise nebeneinander mit Backpapier auf Backbleche und lassen die etwas gehen.

Schneiden Sie geschälte Äpfel in feine Spalten, beträufeln die mit Zitronensaft und verteilen die nebeneinander auf ein weiteres Backblech. Bestreuen Sie die Apfelstücke mit Zucker und backen die im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 5 Minuten.

Stechen Sie die Pizzakreise mit einer Gabel ein, bestreuen die etwas mit Zimtzucker und backen die bei 180° ca. 10 Minuten.

Bestreichen Sie die heißen Pizzakreise schön gleichmäßig mit der Nuss-Nougatcreme bestreichen und mit den Apfelspalten und gerösteten Nüssen belegen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer