

# Erdbeerzeit: Unkomplizierte Erdbeer-Pizza (vegan)



Nachdem ich letztes Wochenende unterwegs war, litt Naschkater Anfang der Woche an ganz furchtbarem Kuchenhunger. Also stöberte ich in meinen Backbüchern, aber die zündende Idee wollte sich nicht einstellen.

In „Seelenwärmer“ sah ich einen herzhaft belegten Blätterteig und überlegte, so etwas in süß mit Erdbeeren zu backen. Allerdings war ich zu faul, einkaufen zu gehen und überlegte mir eine Alternative mit Zutaten, die ich im Haus hatte.

Schließlich entstand diese unkomplizierte Pizza aus meinem veganen „Quark“-Öl-Teig, den ich diesmal mit Margarine machte. Der Pizzaboden hatte ein bisschen was von einem Scone, was ich prima fand, weil ich dieses englische Tea-Time-Gebäck sehr liebe und es prima zu Erdbeeren passt.



Den Belag kann man natürlich ganz nach Geschmack und Saison

variieren und zum Beispiel noch Mandelblättchen drüber streuen oder nach dem Backen Schokosauce oder geschmolzene Schokolade darüber träufeln. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

### **Für 1 Pizza:**

#### **Teig:**

125 g Dinkelmehl 1050

5 g Backpulver

20 g Zucker

80 g Mandeljoghurt

25 g Margarine

#### **Belag:**

2 EL Erdbeerkonfitüre

6–8 kleine oder mittelgroße Erdbeeren

30 g weißes Mandelmus

1 EL Agavendicksaft

#### **Garnitur:**

Frische Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Mandeljoghurt und Margarine ebenfalls dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Ein Blech mit Backpapier bereit stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf das Blech legen und zu einer dünnen Pizza flach drücken/formen. Falls der Teig ein wenig klebt, die Finger etwas anfeuchten oder einen Silikonspatel zu Hilfe nehmen.

Die Konfitüre auf dem Teig verstreichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und in Klecksen auf der Pizza verteilen.

Die Erdbeer-Pizza 20–25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit der Minze garnieren.



Ich hätte besser die doppelte Menge gemacht, denn die Pizza wurde direkt nach dem Fotoshooting aufgefuttert. Kein Krümel blieb für den nächsten Tag übrig. Gut, dass sie so schnell gemacht ist – sicher backe ich sie bald noch mal.

Habt ihr auch Lust auf diese süße Pizza? Ich freue mich, wenn euch das Rezept gefällt und ihr mir berichtet, wie euch die

Pizza geschmeckt hat!

Habt eine genussvolle Restwoche und ein entspanntes  
Wochenende!

Eure Judith