



Erdbeer-Glace-Pizza

👤 8

🕒 35min + 1h aufgehen lassen + 6 min backen



Zubereitung

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 230 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl rund ca. 30 cm gross auswallen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
3. Crème Fraîche mit Puderzucker mischen. Auf dem gebackenen Teig ausstreichen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. auf der Crème Fraîche verteilen. Glace in kleine Würfel schneiden. Auf den Erdbeeren verteilen. Mit Honig und Pfefferminze garnieren.

Tipp: Statt einer grossen, 6-8 kleine Pizzas zubereiten.

Zutaten

- ½ **Block FRISCO Vanille Rahmglace**
- 250g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 ½ EL Zucker
- ¼ Würfel Hefe (10 g), zerbröckelt
- 40g Butter
- 1.5 dl Milch
- wenig Mehl zum Auswallen
- 180g Crème Fraîche
- 1 EL Puderzucker
- 250g Erdbeeren
- 2 EL Akazienhonig
- Pfefferminze zum Garnieren

