

# Pizza Aprikosa.

Seid ihr auch solche Pizza-Fans wie Fessie? Dann überrascht eure Freunde doch mal mit einer lustigen Pizza: Aprikosen statt Salami, Kokosraspeln statt Käse. Fessie zeigt euch, wie ihr süße Bäcker werdet.

## Das braucht ihr für eine Pizza:

### Für den Teig:

250 g Mehl  
1 Tütchen Trockenhefe  
1 Ei  
25 g zerlassene Butter  
Außerdem braucht ihr:  
1 Teelöffel Zucker  
1 Prise Salz  
80 ml Wasser  
1 Teigroller



### Für den Belag:

1 Dose Aprikosen  
(gut abgetropft)  
150 g Sauerkirschmarmelade  
50 g gehackte Mandeln  
Kokosraspeln

## Und so einfach geht's:

Als Erstes müsst ihr den **Hefeteig** machen. Mischt dafür die Trockenhefe unter das Mehl. Dann gebt ihr einfach **alles in eine Schüssel**: das Hefe-Mehl-Gemisch, das Ei, den Zucker, die Butter, das Salz und das Wasser. **Verknetet** alles mit den Händen. Am Anfang klebt das ganz schön. Knetet so lange weiter, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt. Jetzt könnt ihr ihn ein paar Mal in die Schüssel hauen. Richtig mit Kraft! Das macht ihn später schön locker.

Formt ihn danach zu einer Kugel und legt ihn zurück in die Schüssel. Nehmt ein Geschirrtuch und deckt die Schüssel damit ab. Und dann ab damit an einen nicht zu kalten Ort. Der Teig darf sich **60 Minuten** von der Kneterei **ausruhen**.

Die Zeit ist rum? Dann schaut in die Schüssel: Der Teig ist jetzt doppelt so groß. Das macht die Hefe.



Als Nächstes bestreut ihr eine Arbeitsfläche mit Mehl. Jetzt dürft ihr den Teig zu einer **runden Pizza ausrollen**.

Dann wird belegt! Verstreicht die **Marmelade** auf dem Teig. Lasst einen kleinen Rand übrig – wie bei einer salzigen Pizza. Verstreut die **Mandeln** auf der „Soße“. Als Nächstes verteilt ihr die **Aprikosen** auf dem Teig. Eure Pizza darf nun noch mal **15 Minuten stehen bleiben**. Dann schiebt ihr sie in den Ofen. Bei **200°C** wird sie auf der mittleren Schiene in **20 Minuten** lecker knusprig.

Die Pizza ist fertig? Prima. Noch schnell die **Kokosraspeln** darüberstreuen – fertig. Am besten schmeckt sie lauwarm. Ihr könnt sie aber auch kalt essen.

Und jetzt:  
**Buon appetito!**

