

Schokoladen-Pizza

Zubereitung

20 Minuten +
30 Minuten (Ruhezeit)

Backen

200°C (Ober-
/Unterhitze)

Backenzeit

15 + 5 Minuten

Das benötigt Ihr an Zutaten:

Für den Pizzaboden:

200 g Mehl
50 g gem. Mandeln
1 St. Ei (Größe M)
75 g Zucker
1 EL Kakaopulver

Für den Belag:

4-5 EL Nutella
etwas weiße Schokolade
etwas dunkle Schokolade
karamellisierte Walnüsse



Und so wird es gemacht: Zunächst geht`s an den Pizzaboden: Hierzu die Butter schmelzen und mit dem Zucker gründlich für einige Minuten mit einem Handrührgerät vermischen. Hier solltet Ihr Euch ruhig etwas Zeit nehmen, bis sich der Zucker in der warmen Butter aufgelöst hat.

Dann das Mehl, das Kakaopulver, die gemahlene Mandeln sowie das Ei hinzugeben und ebenfalls untermischen. Alles erneut gründlich mit einem Mixer verrühren.

Nun den Teig abgedeckt für ca. **20-30 Minuten** zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen. Nach der kurzen Ruhezeit den Teig herausnehmen und kurz mit den Händen warmkneten, bis der Teig geschmeidig wird. Dann alles mit einer Teigrolle ausrollen und auf ein Backblech geben.

Bei ca. **200°C (Ober-/Unterhitze)** nun den Pizzaboden für **etwa 15 Minuten** ausbacken. Im Anschluss die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Nutella bestreichen, Schokoladenraspelt belegen und erneut für **5 Minuten** in den Ofen geben.

Wer mag nun noch mit den karamellisierten Walnüssen belegen. Fertig!