Dessertpizza mit Himbeere, Mascarpone und dunkler Schokolade

Wer hätte gedacht, dass Luxus so bequem sein kann? Bei dieser süßen Pizza-Variante wird der Geschmack von frischen, süßen Himbeeren von reichhaltiger dunkler Schokolade ergänzt und ergibt gemeinsam mit cremiger Mascarpone und fruchtig-herber Zitrone eine perfekte Balance. Mit ein bisschen Vorbereitung kannst du dieses Dessert in nur wenigen Minuten zubereiten.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 250 g/330 g klassischer Pizzateig
- 1TL Zucker
- 1EL Puderzucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 EL geschmolzene Butter
- 50 g Quark
- Abrieb von 1 Zitrone
- etwas Honig nach Belieben
- 225 g Mascarpone
- 50 g dunkle Schokolade, gerieben
- Handvoll frische Himbeeren

Zubereitung

Schritt 1

Bereite den Pizzateig im Voraus vor. Diese Anleitung für den perfekten, klassischen Pizzateig erklärt dir Schritt für Schritt, was du dazu wissen musst.

Schritt 2

Heize deinen OONI-Pizzaofen auf 500°C vor. Mit dem OONI-Infrarot-Thermometer kannst du die Temperatur in deinem Ofen schnell und einfach messen. Dazu schaust du immer auf die Mitte deines Pizzasteins.

Schritt 3

Bestäube deinen OONI-Pizzaschieber mit ein wenig Mehl. Dehne die Pizzateigkugel auf die gewünschte Größe aus und platziere sie auf dem Pizzaschieber. Bestreiche den Teig mit geschmolzener Butter und streue den Zucker darüber.

Schritt 4

Schiebe die Pizza von dem Pizzaschieber für ca. 30 Sekunden in den Ofen. Quark, Zitronenabrieb und Honig nach Belieben vermischen und die Pizza bis zum Rand mit dem Zitronenquark bestreichen. Noch einmal für ca. 30 Sekunden in den Ofen schieben, bis sie goldbraun ist. Denk daran, den Teig regelmäßig zu rotieren, damit er von allen Seiten gleichmäßig gebacken wird. Danach herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Schritt 5

Mascarpone, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren und gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Belege die Pizza mit so vielen Himbeeren, wie du magst. Zum Abschluss mit der geriebenen Schokolade garnieren.

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer



TAGESANGEBOT

NINJA® Blast Max BC251EU Tragbarer Mixer 570ml Volumen wiederaufladbar

€ 89,99

Nur noch heute gültig Danach: € 99,99



NINJA® ES601EU Luxe Café Premier Siebträger Kaffeemaschine inkl. Zubehör

€ 548.99



OEL BERLIN Grüne Bio Oliven gegrillt, entsteint exklusiv bei QVC Inhalt 2x500g

€ 27,99

€ 27,99 /1 kg



AROMA OLYMF Balsamico Crem Zitrone exklusiv Inhalt 500ml

€ 22,99

€ 45,98 /11