Unsere Rezeptidee

Süße Birnen-Pizza mit Honig

Zutaten:

1 fertiger Pizzateig (z.B. aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
150 g Frischkäse (natur)
2 reife Birnen
2–3 EL flüssiger Honig
1 TL Zitronensaft

Nach Wunsch 1 TL Zimt-Zucker und/ oder 1 Handvoll gehackte Walnüsse oder Mandeln



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Die Birnen in dünne Scheiben schneiden. Auf Wunsch das Kerngehäuse entfernen. Danach die Birnen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Teig auf ein Backblech legen und mit Frischkäse bestreichen. Birnenscheiben darauf verteilen und etwas Honig darüber geben. Wer mag, kann Zimt-Zucker und/oder gehackte Walnüsse oder Mandeln darüber geben.

Pizza etwa 15 Minuten backen, bis der Teig knusprig und die Birnen leicht karamellisiert sind. Vor dem Servieren noch etwas Honig über die Pizza geben.

Vor dem Servieren noch etwas frischen Honig über die Pizza geben.

Guten Appetit!

Folge uns bei Instagram für noch mehr Rezepte und Lebensmittelinfos:
@heimischelandwirtschaft

Heimische Landwirtschaft
Landwirte & Verbraucher verbinden