

DAS REZEPT!



Italienischer Pizzateig

500 g Mehl
60 g Zucker
70 g Butter
5 g Salz
2 Eigelb
200 ml Milch, lauwarm
21 g Hefe, frisch
1 Prise Zimt



600 g pfel
2 EL Zitronensaft
evtl. Rosinen, Mandeln etc. ...
2 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe,
Butter und Schmalz
Milch

in lauwarmer
auflösen und den

Mehl

in eine Schüssel geben mit der Flüssigkeit vermengen.

Eigelb und Zimt

hinzugeben und alles 10 Min lang zu einer homogenen
Masse verkneten.

Den Teig 1-2 Stunden ruhen lassen bis dieser sich deutlich
vergrößert hat.

Tipps - Top Secret!



Äpfel
Zitronensaft

in kleine Würfel schneiden und mit
beträufeln. Anschließend die Äpfel erhitzen.

Zucker und Zimt
Apfelmasse

mischen und zu der
geben.

Rosinen und Mandeln

nach belieben hinzugeben und die Masse unter
ständigem Rühren so lange erhitzen
bis die Äpfel weich sind. Danach abkühlen lassen.

Den Teig
Apfelmasse

auf Pizzagröße aurollen und nun die
darauf verteilen.

Ab in den Ofen!

Anschließend mit **Vanillesauce** und **Sahne** servieren.