

Zwetschkenpizza



Für diese Süßspeise

500g **Dinkelvollkornmehl**,

1 Packerl **Trockenger**m,

1 Prise **Salz** und

3 Esslöffel **Zucker** mit

250ml **Wasser** und einem

Schuss Rapsöl (2 EL)

zu einem Teig verkneten und dann rasten und gehen lassen. Danach in eine Form oder auf ein Blech geben (eventuell mit einem Nudelholz nachhelfen), die halbierten **Zwetschken** (oder Kriecherl oder Marillen oder was immer ihr wollt) darauf verteilen und bei ca 190 Grad 15-25 Minuten backen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und schmecken lassen.

Dadurch dass relativ wenig Zucker und wenig Fett im Teig sind, kann dieses Gericht durchaus als Hauptgericht durchgehen!

Share this: