

## Schokopizza

Das brauchst du: (für 4 Portionen)

1 Paket Pizzateig

200 gr Nuss-Nougat- Creme

verschiedene Früchte nach Geschmack

Fett für das Blech

So geht´s:

1. Heize den Backofen auf 200 °C (Umluft 180°C) vor.  
Fette das Blech ein
2. Rolle den Pizzateig aus, teile ihn in 8 gleich große Portionen, lege diese auf das Backblech und backe sie etwa 20 Minuten im Backofen.
3. Bereite in der Zwischenzeit das Obst vor: Wasche es, schäle und entkerne wo nötig und schneide es in kleine Stücke.
4. Lass die Pizzen abkühlen und bestreiche sie dann dick mit Nuss-Nougat-Creme. Verteile das Obst dekorativ auf der Creme.

Guten Appetit wünschen Frau Müller-Hahl und Schulhund  
Flori

