



Süße Mini-Cookie-Pizza

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 5 Portionen

Butter	125 g
Zucker	125 g
Salz	
Vanilleextrakt	1.5 TL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	0.5 TL
Frischkäse, natur	200 g
Puderzucker	40 g
Zitronenschale	
Zitronensaft	0.5 TL
Mango	50 g
Weintrauben, dunkel	50 g
Brombeeren, frisch	50 g
Heidelbeeren, frisch	50 g
Himbeeren, frisch	50 g
Kuvertüre, weiß	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege drei Bleche mit Backfolie.

2. Cookies

Verknete die weiche Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, dem Ei, Mehl und Backpulver zu einem geschmeidigen Teig. Teile ihn z. B. mit einem Portionierer in gleichgroße Portionen und forme sie zu Kugeln. Lege die Kugeln mit viel Abstand auf die Bleche und drücke sie leicht flach zu Kreisen. Die Cookies gehen noch auseinander, achte hier also auf viel Abstand. Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft auf drei Ebenen für etwa 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf den Blechen vollständig abkühlen.

3. Creme

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, 0,5 TL Vanilleextrakt, 1 Prise Zitronenabrieb und dem Zitronensaft cremig.

4. Belag

Schäle die Mango und schneide sie in deine Streifen. Schneide auch die Trauben und Beeren nach Belieben klein. Bestreiche die Cookies mit der Creme und belege sie mit den Früchten. Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad und gieße sie zur Dekoration über die fruchtigen Pizzen. Du kannst die Kuvertüre auch mit einem Sparschäler fein raspeln und über die Früchte streuen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	653 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g