




# Süße Traubenpizza

 Zeit gesamt  
2h 20min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Wasser	400 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	4 EL
Rosmarin, frisch	10 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Puderzucker	200 g
Olivenöl	4 EL
Walnüsse	100 g
Weintrauben, rot	850 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In eine Schüssel lauwarmes Wasser füllen. Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen. In einer Schüssel Hefewasser mit Mehl, Salz, Puderzucker, 3 EL Olivenöl und Rosmarin zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
3. Inzwischen Nüsse grob hacken. Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig nochmals durchkneten, halbieren und auf wenig Mehl zu zwei Fladen in Blechgröße ausrollen. Nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.
5. Einen Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte der Nüsse und Trauben darauf verteilen, mit 2 EL Zucker bestreuen. Zweiten Fladen darauflegen, am Rand gut zusammendrücken. Mit 1 EL Öl bepinseln, mit übrigen Nüssen und Trauben belegen und mit restlichem Zucker bestreuen. Im Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Süße Traubenpizza lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 284 kcal

---

Kohlenhydrate 54 g

---

Eiweiß 6 g

---

Ballaststoffe 2 g

---

Fette 6 g

---