

PELZMANN GRANOLA PIZZA MIT FRÜCHTETOPPING

FÜR DEN BODEN:

380 g Haferflocken
30 g Chia Samen
70 g Hirse
Eine Prise Salz
250 g Erdnussbutter
4 EL Pelzmann Walnussöl
100 g Honig

FÜR DAS TOPPING:

250 g Joghurt
400 g Ricotta
100 g Sauerrahm
Mark einer Vanilleschote
1 Messerspitze Zimt
250 g Erdbeeren
1/2 Granatapfel
1-2 Kiwis
1 TL Staubzucker
2 EL Walnussöl



Die trockene Zutaten miteinander vermischen. Erdnussbutter, sowie Öl und Honig hinzufügen. Rund auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad für 25 Minuten backen.

Abkühlen lassen

Für das Topping Joghurt, Ricotta und Sauerrahm vermischen und mit Vanillemark und Zimt abschmecken. Kiwis in Scheiben schneiden, Granatapfelkerne auslösen und die Erdbeeren waschen und halbieren. Obst mit Staubzucker und Walnussöl marinieren. Creme auf der Pizza verteilen und mit den frischen Früchten garnieren.