

Schoko-Chili-Pizza

2 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

1 Backblech

Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Schokosoße:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

1 KL gesiebter Backkakao

1 Prise Cayennepfeffer

Zum Bestreuen:

30 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

50 g Schoko Chunks weiß

50 g Schoko Chunks Vollmilch

Zum Aufstreuen:

20 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

100 g Himbeeren

1 kleine, entkernte, in feine Ringe geschnittene Chilischote

1 Pizzateig:

Den Teig entrollen, zu 2 Quadraten halbieren und auf ein mit dem beigepackten Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

2 Schokosoße:

Nougat mit Kuvertüre, Kakao und Cayennepfeffer verrühren und auf die Teigstücke streichen.

3 Zum Bestreuen:

Schoko-Tröpfchen und Schoko-Chunks auf die beiden Pizzen streuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: 25 Minuten

4 Zum Aufstreuen:

Die Pizzen vor dem Servieren mit Raspelschokolade, Himbeeren und Chilischoten-Ringen bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizzen für Kinder ohne Chilischoten und Cayennepfeffer zubereiten, dafür mit Bananenstücken belegen.

