

Zackig g'schmackig: Keks-Pizza

Habt ihr schon einmal eine süße Pizza gegessen?
Mit dieser Keks-Pizza wird eure nächste Party bestimmt unvergesslich.



Ihr braucht dafür:

- 350 g Mehl
- 90 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- backfeste Schokotröpfchen nach Bedarf
- dunkle Schokolade
- viele bunte, süße Verzierungen (Streusel, Schokolinsen, ...)



Für den Keks-Teig gebt ihr Mehl, ein Ei, Butter, Zucker und ein paar Schokotröpfchen in eine Schüssel.



Verknetet alle Zutaten zügig, bis ein glatter Teig entsteht.
Danach kommt der Teig für mindestens zwei Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank.



Verteilt danach den ganzen Teig gleichmäßig in einer runden Kuchenform.
Tipp: Legt die Form mit Backpapier aus, damit eure Keks-Pizza später nicht festklebt.



Formt dabei auch einen Rand. Dadurch entsteht die typische Pizza-Form.



Die Keks-Pizza kommt nun bei 200° Grad für ungefähr 20 Minuten in den Backofen, bis sie leicht braun gebacken ist.



Danach kommt die geschmolzene Schokolade auf die Pizza.



Dann könnt ihr eure Keks-Pizza nach Belieben belegen.
Nehmt zum Beispiel bunte Zuckerstreusel und Schokoperlen.



Schon ist eure Keks-Pizza bereit zum Genießen.

